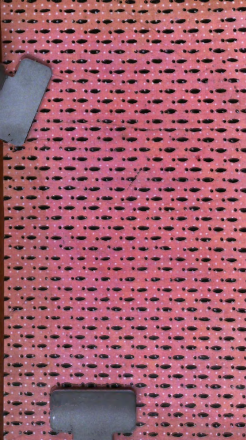

16K

Digitized by Google

<36613520050019

<36613520050019

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Occ 703.

Oeconomica. De re culinaria
513.

Oec. Com. n. 111.

Digitized by Google

Die

Geschäffte

der

Hausmutter

in der

Gesinde- und Herrschaftsküche

vom

Verfasser der H. M.

Erster Band.

Leipzig

bey Johann Friedrich Junius.

1791.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

Vorbericht.

Manche Beſitzer oder Beſitzerinnen der Hausmutter haben die zwey erſten Bände derſelben ihren Hausjungfern, Küchenmädchen oder Köchinnen zu ihrer Nachrichtung in die Hände, oder wohl gar in die Küche mitgegeben. Es hat daher geſchehen müſſen, daß ſolche Bände, als beſchmutzt oder abgenutzt, ſodann nicht wieder in die Bibliothek haben eingeſtellet werden können.

Digitized by Google

Vorbericht.

Andere, weniger Vermögende, haben im Ankaufe der H. M. über die gedachten zwey Bände nicht hinausgehen können oder wollen; und vielleicht Mehrere werden, als Besitzer sämmtlicher Bände der ersten Ausgaben, nur noch die zwey ersten Bände, ihrer vielen neuen Zusätze halber, nachkaufen wollen; welchen allen zu dienen der Verleger den Entschluß nehmen müssen, diese zwey Bände unter dem ihnen vorgesetzten Titel besonders abdrucken zu lassen. Ich wünsche, daß der Gebrauch hievon zu vielem Nutzen des Hauswesens überall gereichen möge!

Der Verfasser.

Des

Digitized by Google

Des

Ersten Bandes

Erster Theil,

die Geschäffte der Hausmutter in der Gesindeküche darstellend.

Digitized by Google

Einleitung

in

die Geschäffte der Hausmutter in der Gesindeküche.

Die Küche ist bey einer jungen angehenden Hausmutter immer der erste Auftritt, wo sie so fort ihre Geschicklichkeit muß sehen lassen. Sie bleibt immer der Ort, wo sie die ganze Zeit ihrer Hauswirthschaft hindurch ihre Thätigkeit beweisen muß. Und sie ist endlich auch die Werkstätte, in der die Hausmutter ihre meisten und täglichen Bemühungen, zur Erhaltung des ganzen Hauswesens, anwenden muß. Man muß essen um zu leben, und man will nicht alle Tage einerley essen. Die Bereitung so mancherley Speisen, in gewisser Maaße und Ordnung, erfordert sowohl Wissenschaft, als Uebung.

Es kommen zuweilen Frauenspersonen, bey sehr wenigen Jahren und Erfahrung, in die Hauswirthschaft, die sich daher noch gar wenig in der Küche

umgesehen, und deren Müttern es noch immer Zeit genug dünkete, die Töchter unter ihrer künftigen Anführung und Aufsicht zu üben. Allein, die Liebe bindet sich eben nicht an die spätern Jahre, und es öffnet sich vielmals eine sehr frühzeitige anständige Gelegenheit, eine Tochter gut an den Mann zu bringen. So ward denn auf einmal eine Hausmutter, die keine Küchenwissenschaft unter ihrem Eingebrachten, oder Mitgabe, aufzuweisen hat.

Vielmals giebt es zu zärtliche Mütter, welche dem Töchtergen, wie man saget, nur Küssen unterlegen, sie nicht aus der Stube lassen, um Hand an Küchen- und Hausgeschäffte zu legen, und wollen sie doch nicht unverheirathet lassen. Sie heirathen, können aber doch nicht, durch Unthätigkeit im Ehestande, das Hauswesen erhalten, bessern und selbigem vorstehen.

Sehr oft müssen die Töchter nur lernen weiblichen Putz machen, oder sie kommen der ihnen gehaltenen Französinn, oder deutschen Mademoiselle, nicht von der Seite; und dachten nur die ersten Tage nach der Hochzeit daran, daß sie Hausmütter geworden, die, wenn sie selbst zwar nicht Hand anlegen dürfen, doch der Küche vorstehen, und Schaden und Vortheile gegen einander in derselben abwägen und beurtheilen sollen.

So ist es auch nichts seltenes, daß Töchter in ihren jüngern Jahren sich nicht bedünken lassen, wie sie wenigstens dereinst in einer von der väterlichen Haushaltung unterschiedenen Wirthschaft sich würden mit der Gesindespeisung befassen dürfen. Und doch füget es sich wohl, daß die junge Schöne einem Geliebten die Hand giebt, dessen Stand und Beruf mit einer weitläuftigen Hauswirthschaft verknüpfet ist. Wo soll nun auf einmal das Geschick herkommen, eine

Kunst

Kunst auszuüben, die man niemals gelernet hat, oder lernen wollen?

Eine aus diesen und noch mehrern Ursachen so unwissend gebliebene Hausmutter ist nun freylich übel daran, indem Künste und Wissenschaften, ihre Versäumniß oder Verachtung, zu seiner Zeit den Unwissenden theuer genug entgelten lassen. Entweder schämet sich eine versäumte Hausmutter, bey guten Freundinnen, wenn sie deren hat oder haben kann, Nachfrage zu halten, und bey ihnen noch in die Schule zu gehen, und verbirget vor der Welt, so viel möglich, ihre Unerfahrenheit; oder sie setzet den Kopf auf, und unbesorgt: ob das Unterste zu oberst, und das Oberste zu unterst gekehret werde, obs Schaden oder Vortheil stiften könne? fällt sie in das Sonderbare, und bleibt wohl Zeitlebens, zum Leiden des Hausvaters und der Hausgenossen, daran hängen.

Aber die biegsame und gelehrige, in der Jugend verwahrloset gewesene, Hausmutter wird, bey ihrem besten Willen, tausend Fehltritte begehen. Denn bald wird sie in der Gesindespeisung zu wenig, bald zu viel thun. Im ersten Falle macht sie das Gesinde, wo nicht laut murrend, doch heimlich unzufrieden. Im andern Falle aber bringt sie sich um ihre Achtung bey dem Gesinde, wenn sie selbigem Herrentractamente versetzet. Die Hausgenossen vermeynen alsbald eine gute einfältige Frau gefunden zu haben, mit der sich alles machen läßt; oder sie sehen sie als eine Leichtsinnige und Verschwenderin an, und dienen ihr als einer solchen mit so mäßigen Arbeiten, wie sie sich zu solcher Idee passen. Man muß überall Haushaltungen kennen und zu nennen wissen, die blos deshalb so sehr in Verfall und Unordnung gerathen, weil die Hausmutter ihre Geschäffte in der Küche nicht verstanden hat. Dieses Unglück betrifft vornehmlich eine gewisse Klasse

des Mittelstandes, in welcher der Hausvater seine nur mäßigen Einkünfte daran setzen, und noch wohl oben drein Schulden machen muß; weil seine Gattin das Ihrige in der Küche nicht rechtschaffen thun kann oder will. Daher schreyet man über die ganze Wirthschaft, und wünschet ihrer auf eine oder andere Art los zu werden.

Man muß es überhaupt wissen, daß die Hausmutter ihre rechte Meisterschaft sowohl in der Gesinde- als herrschaftlichen Küche beweisen solle. Sie kann daher zu keiner Zeit zu viel Küchenwissenschaft haben, oder zu erlangen suchen; wenn sie bedenken will, daß ihre eigne erlangte Fertigkeit sowohl ihr selbst ein tägliches Wohlleben aus einer gründlichen Zufriedenheit mit sich selbst, als Freude über den, von ihr immer mehr zu verschaffenden, Zuwachs des häuslichen Vermögens, bereiten müsse.

In der gegenwärtigen Beschreibung der hausmütterlichen Geschäfte in der Gesindeküche habe ich ein solches Ideal nehmen müssen, wornach man gar leicht an allen Orten seine Küche wird einrichten können. Man pfleget die Aecker, in Ansehung ihrer Güte und daraus entstehenden Ertrages, gemeiniglich nur in drey Klassen, obgleich weit mehrere gemacht werden könnten, einzutheilen. In gute, mittlere und geringe. Auf gleiche Weise, um nicht zu weitläuftig zu werden, habe ich die Gesindespeisung darnach angegeben, weil es bekannt ist, daß man in guten Kornländern das Gesinde besser, als in schlechten, speiset. Man lasse sich, wenn man nicht zur Stelle gewesen, nur von andern erzählen, wie gut das Gesinde ißt, wo der Boden zum sechsten bis achten Körnerertrag angeschlagen wird; und vergleiche dagegen die Speisung des Gesindes in Gegenden, die etwa das zweyte Korn, oder wenig mehr, im Ertrage herausbringen. Giebt es nicht

solche

solche Gegenden, wo der gemeine Mann auf dem Lande im ganzen Jahre kaum dreymal Fleisch zu essen bekömmt? Die Sache hat auch ihren Grund. Denn gute Kornländer erfodern schon mehr und schwerere Arbeit. Daher ist es nicht unbillig, daß daselbst das Gesinde auch besser gehalten werde. Zudem ist es der Erfahrung ganz gemäß, daß besser genährte Menschen auch besser arbeiten können. Ich habe zur Aerndtezeit in schlechten Ländern, wo das Gesinde kaum zweymal Butter in der Woche, viel weniger Fleisch, zu essen bekömmt, die Arbeit gesehen, und gefunden: daß in guten Ländern gut speisende Arbeitsleute noch einmal so viel erarbeiten können.

Ich habe in meiner Anweisung zur Gesindespeisung bey allen Speisen angezeiget, ob? und wie sie? in guten, mittlern und geringen Ländern, gegeben werden. Die Wirthinnen nun, die sich dieser Anweisung bedienen, müssen es wissen, unter welche Klasse sie ihren Wohnort zu rechnen haben. Aber dieses wird noch nicht genug seyn. Sie müssen weiter überlegen, oder nachfragen, ob nicht, nachdem sie ihre Klasse gefunden haben, in einer oder der andern Art das Essen zu bereiten, etwa mehr oder weniger geschehen müsse. Thut sie dieses, so wird sie den gegenwärtigen Unterricht aufs beste nutzen können, ob sie gleich nicht sehr fehlen würde, wenn sie dem Buchstaben dieser Vorschrift einzig und allein nachgienge.

Hiernächst muß auch die Ordnung in den zu gebenden Speisen in Acht genommen werden. Es müssen nicht Mittagsspeisen mit Abendspeisen verwechselt werden. So ist auch ein Unterschied zwischen Sonn- Festtags- und Aerndtespeisen und zwischen Alltagsspeisen wohl zu merken. Es zeiget von einer unordentlichen Haushaltung, wenn jedes Essen, ohne Ansehen der Zeit, gewählet und verspeiset wird. Es ist

daher nothwendig gewesen, in dieser Anweisung die Zeitordnung, in Ansehung der zu kochenden Speisen, zu bemerken.

So sehr es uns bey der Viehzucht um gesunde Thiere zu thun ist, so viel mehr ist auch in der Küche auf die Gesundheit des Gesindes, ohne das wir unsere Haus- und Feldarbeiten nicht bestreiten können, Bedacht zu nehmen. Unser eigner Vortheil verbindet uns dazu. Und das Christenthum erheischet von uns Menschenliebe, die uns gebietet, unserm Nächsten an seinem Leibe keinen Schaden noch Leid zu thun. Es wird daher in dieser Anweisung auch gelehret werden, wie schädliche Naturalien und undienliche Zubereitungsarten der Speisen vermieden werden sollen.

Endlich soll auch ein nach den zwölf Monathen eingerichtetes Verzeichniß hinzugefüget werden, woraus die Hausmutter ersehen kann, wie sie die zubereitende Speisen wirthschaftlich zu wählen, besonders aber sich so einzurichten habe, daß Zeit- und Dauerspeisen zu rechter Zeit gegeben, und letztere gesparet, und durchaus nicht verthan werden; wenn man mit Zeitspeisen, das ist, mit nicht daurenden Speisen, noch den Tisch besetzen kann: als woraus großer Schade und Unordnung im Hause entstehen müßte. Eine Berechnung des bey der Gesindekost jährlich anzulegenden Aufwandes wird den Schluß machen, da es in mehr als einer Absicht nützlich ist, seinen Ueberschlag machen zu können.

Wird nun eine Hauswirthin den vorangesetzten allgemeinen Vorerinnerungen und Regeln sowohl, als dem darauf folgenden besondern Küchenunterrichte folgen: so wird sie sich gar wohl zu einer guten Hausmutter ausbilden, und sich um das Wohl ihres Hauses aufs beste verdient machen können.

Allge-

Allgemeine Regeln,
welche bey der Zubereitung und Darreichung der Gesindekost zu beobachten.

1) Reinlichkeit.

Eine Haupteigenschaft guter Hausmütter ist die Reinlichkeit, welche allen ihren Geschäfften eine gewisse Eleganz verschaffen muß. Mit einem entschiedenen Geschmacke an Sauberkeit erhalten sie sich am richtigsten bey dem Hausvater und den Hausgenossen in Achtung. Jene kluge Mutter gab ihren Töchtern unter andern auch diese vortreffliche Lehre, für ihr künftiges eheliches und zugleich hausmütterliches Leben: Kochet dem Gesinde das Essen so reinlich, daß ihr und eure Ehegatten allenfalls auch mitessen könnet.

Es ist daher ein nicht zu verzeihender Fehler, wenn die Hausmutter bey der Zubereitung und Darreichung der Gesindekost Schmutz und Unfläthereyen nicht vermeidet. Raupen, Schnecken, Gewürme unter Sallat und Kohl, oder Waschlappen, Windeln, und dergleichen Unrath in den Küchengefäßen zu dulden und, aus Gleichgültigkeit gegen Sauberkeit und Unsauberkeit, unter die Gesindespeisen kommen zu lassen: kann doch manchem Dienstbothen Eckel und Widerwillen erregen.

Die Liebe zur Reinlichkeit, welche bey der Hausmutter von dem Gesinde erkannt wird, muß demselben ein großes Vertrauen gegen die Gebieterin einflößen, und ihm ein gewisses mütterliches Wohlwollen bemerken lassen, wodurch die Rohheit mancher Menschen vom Pöbel bezwungen werden kann. Tölpelhafte Knechte und Mägde werden immer bleiben was sie sind, wenn sie von der Uneleganz ihrer Hausmutter, zur Annehmung feinerer Sitten, keine Lenkung erhalten.

Es ist in der That Verdienst um die unterste Klasse der Menschen, daß Hausmütter des Mittelstandes den Geschmack an Reinlichkeit immer ausgebreiteter machen. Ich glaube, unser Vaterland hat dadurch schon viel gewonnen. In diesem Jahrhunderte hat das gemeine Volk Reinlichkeit in Kleidern und Wäsche, wie auch in der Art zu essen, mehr als vorhin, angenommen. Die Pesten, wie ich glaube, sind daher unter uns nur noch dem Namen nach bekannt. Auch andere epidemische Krankheiten sind nicht mehr so tödtend. Die Fleckfieber und Ruhren raffen nicht mehr so viel Menschen hinweg, wenn sie da sind, sie kommen auch nicht mehr so häufig zum Vorscheine, als vor diesem.

Jede reinliche Hausmutter ist daher eine Patriotin, indem sie in ihrem Zirkel die Volksmenge befördert. Die Population aber zu begünstigen, ist auch eignes Interesse. Denn unsre deutschen Länder können noch beynahe ein Fünftheil Menschen mehr ernähren; weil unsre Ackerproducte die meiste Zeit zu wohlfeil sind, und nicht genug Consumtion vorhanden ist. So müßten auch solcher Producte noch weit mehr dem deutschen Boden abgewonnen werden, wenn die vermehrte Volksmenge mehr Dienstbothen hervorbrächte. Denn daß es daran fehlet, beweist das von Jahr

zu Jahr steigende Gesindelohn, nebst den immer grösser werdenden Klagen über die Rohheit des Gesindes. Dieses letztere würde den Augenblick aufhören, wenn eine Wahl unter einer grössern Menge statt fände. Gegenwärtig findet der muthwilligste Dienstbothe immer noch seinen Herrn. Dieses Unterkommen mit dem schlimmsten Herzen verdirbt das rohe Gesinde noch mehr, es denket daher nicht an Besserung, und es findet folglich bis itzt noch nicht Nacheiferung im Guten genug unter dem Gesinde statt.

Nicht nur schön und musterhaft ist es, bey der Zubereitung der Speisen die Unsauberkeit zu verabscheuen; sondern sie muß auch von dem Tische selbst verwiesen seyn. Es kommen nicht unabgewaschene Schüsseln und Tellern auf den Tisch! Keine zerlumpte Hadern seyen Tischtücher! Alle Sonntage müsse ein reines und unzerrissenes den Tisch zieren, nachdem das von der vorigen Woche schwarz gewordene Tischtuch weggenommen, und zu dem andern schwarzen Zeuge hingeleget worden! Eben so müssen die Knechte des Sonntags ihr neues Handtuch, so wie die Mägde in der Küche, empfangen! Kein Dienstbothe komme mit ungewaschenen Händen zu Tische, und errege den andern Eckel! Ist einer oder der andre in der Erziehung zum säuischen Wesen verwahrloset worden, so erinnere die Hausmutter ihn ein und das anderemal! Erfolget keine Besserung, so gebe man dem unleidlichen Menschen den Abschied zu seiner Zeit, und verstatte nicht, daß die ganze Tischgesellschaft, wie die Heerde durch ein räudiges Schaf, verderben werde.

Noch wünschte ich, daß ein ungemein eckelhafter Uebelstand, wie bey Tische, also auch überhaupt zu aller Zeit, bey dem gemeinen Manne abgeschaffet würde, und jede am Nationalwohl arbeitende Hausmutter das Ihrige dabey thun möchte. Nämlich: daß das Gesin-

de den Roz sich nicht auf die Ermel, Schürze und Kleider wischen möchte! Jener Landgeistliche, von Natur eckelhaft, trat eine Dorfpfarre mit Filialen an, und ward von den Filialpfarrkindern, wenn er Amts halber zu ihnen hinkommen mußte, nach altdeutscher Art mit der Hand bewillkommet. Hier begegnete es ihm, daß ihm rozigte Hände gegeben wurden. Er vermeinte sich in etwas zu helfen, daß er beym Händegeben künftig seine Handschuhe nicht abzog. Da aber auch diese eben so sichtbare Spuren des Eckels vom Händegeben an sich behielten, und der Pfarrer so gut nicht salariret war, um sich alle Sonntage neue Handschuhe anzuschaffen, aber doch dem eingeführten Gebrauche der altdeutschen Redlichkeit nicht den Abschied geben konnte oder wollte: so besann er sich kurz und gut, diese Unreinlichkeit in der ersten Quelle zu verstopfen. Er gieng in die Schule, und redete die Schuljugend also an: Kinder! ich sehe, daß eure Ermel und andre Kleidungsstücken von Roz blinkern. Dieses ist eine reinlich erzogenen Leuten sehr eckelhafte Sache, die euch Spott und Verachtung zuzieht. Bittet eure Aeltern, daß sie, wenigstens von den alten abgelegten Hemden, euch noch Schnupftücher machen, und euch alle Woche ein neues Schnupftuch, wenn ihr aber den Schnupfen habt, noch öfter welche in die Tasche geben können. Auf diese Weise sollet ihr mir und eurem Schulmeister gefallen, und dieser wird mir, am Ende jedes Monaths, die schmuzigen Kinder bey meinem Schulbesuche nennen, die ohne Schnupftücher in die Schule kommen. Dem Schulmeister war gar sehr mit der Einführung dieses Reinlichkeitsmittels gedienet, er hielt darauf, und keine Kinder waren mehr ohne Schnupftüchern. Die Aeltern nahmen sich hiervon auch gar bald ihre Lection, und merkten, daß um, wie man saget, den Müller zu schlagen, auf

den

den Sack sey geklopfet worden. Hiermit hatte der Geistliche nun einen so guten Ton in seinem Kirchspiele angegeben, daß Reinlichkeit der herrschende Geschmack ward, und die Wirthinnen kamen in so guten Ruf bäuerlicher Eleganz, daß die benachbarten Städte am liebsten ihre Butter und Käse von so reinlichen Leuten nahmen. Auf gleiche Weise könnten andere Landgeistliche den Hausmüttern, zur Ausmusterung alles Schmutzes in ihrem Kirchspiele, die Hand bieten, und wenns auch nur um des einzigen Nutzens willen seyn sollte, überall reinliche und zuverläßige Butter und Käse zu finden. Es wird manchen unter diesen Geistlichen noch erinnerlich seyn, daß, da die Seuchen einst in Deutschland das Vieh so aufgeräumet, und daher einen Buttermangel verursachet hatten, von den Kaufleuten aber Irrländische Butter war eingeführet worden, diese bald zum Eckel ward, weil vieler Schmutz und Unrath darinnen gefunden ward; wie sich denn auch viele den holländischen Käse dadurch vereckelt haben, daß ihnen mancher zu Handen gekommen, von denen kein Schnitt getrennet werden konnte, ohne Thier- und lange Menschenhaare darinnen zu finden.

2) Ordnung in der Tageszeit zum Essen.

In ordentlichen Häusern und Wirthschaften sind gesetzte Tageszeiten, des Morgends, Mittags und Abends, an denen das Gesinde sein Essen bereit finden muß. Diese Tageszeit ist nicht in allen Jahreszeiten und Orten eine und eben dieselbe. Wenn z. E. im Sommer das Morgenbrod um 6 Uhr gegessen wird, so geschieht dieses im Winter um 7 Uhr. Das Mittagsbrod pfleget sich nach dem Abstand der Tageszeit von dem frühern oder spätern Morgenbrodte zu richten.

richten. Wie es nun jeden Orts eingeführet ist, da muß das Gesindeessen auch fertig seyn.

Wenn in der Küche eine besondere Küchenmagd, Ausgeberin oder Köchin, gehalten wird, so werden dieselben sich so einrichten können, damit das Gesinde und Domestiquen ihr Essen zu rechter Zeit finden können. Manche Hausmütter im Mittelstande aber, durch deren, oder ihrer Töchter Hand, die meisten Küchengeschäffte gehen, lassen es öfters gar sehr an der Pünctlichkeit fehlen, und wollen, daß das Gesinde mit dem Warten aufs Essen sich nach ihrer völligen Bequemlichkeit richten solle.

Gemeiniglich entsteht der Fehler, das Gesinde mit dem Essen über die Zeit aufzuhalten, aus dem Mangel der erforderten Küchenwissenschaft. Das Bewußtseyn desselben machet dann, daß dergleichen Hausmütter so ungern und späte als möglich an ein ihnen nicht von Händen gehendes Geschäffte denken. Sie haben wenig oder gar keine Disposition im Kopfe, und werden daher immer von der Essenszeit zu frühzeitig übereilet.

Es verursachet Schaden und Unordnung in der ganzen Wirthschaft, wenn eine Hausmutter, in Ansehung des zu bereitenden Essens, sich nicht in die Zeit schicken kann oder will. Das Gesinde verdauet gut, und wenn es seinen Hunger so lange hat leiden lassen, so erholet sich derselbe, bey den spätern Mahlzeiten, desto mehr wegen seines Wartens; und von heißhungerigen Leuten wird immer stärker gegessen, als von denen, die es deshalb weniger sind, weil sie zu rechter Zeit den Hunger stillen können. Das schlimmste aber bey der ganzen Sache ist dieses, daß das Gesinde sich dem Müßiggange oder Schlendrian, bey verspäteten Mahlzeiten, überläßt, oder sich denselben angewöhnet. Denn die Leute hören, gleich den andern des Orts, auf

zu arbeiten, wenn die Stunde der Mahlzeit da ist. Sie finden aber keinen gedeckten Tisch, sie vereinzeln sich, thun unter der Zeit nichts, essen später, fangen also auch später wiederum die Arbeit an. Sind es aber gewisse Arbeiten, die in gewissen gesetzten Stunden zu verrichten eingeführet sind, so wird das Tagewerk nicht berichtiget, der Hausvater muß es dann, um seiner unordentlichen Hausmutter willen, so hingehen lassen. Das Gesinde, nur in einem Stücke zum Nachlaß der Arbeit gewöhnet, treibt es immer weiter, und so geht dann für die Wirthschaft Fleiß und Zeit verlohren.

Vielmals sind Feld- und Hausarbeiten so beschaffen, daß sie, ohne abzusetzen, sollen vollendet werden, oder es kann ein und der andre Dienstbothe länger ausbleiben müssen. Es muß daher die Wirthin mit dem Hausvater inzeiten darüber Rücksprache halten, oder es dem Gesinde aufgeben, bereits des Morgens zu sagen, daß es zum Mittagbrodte, um dieser oder jener Ursache willen, werde später gelangen können. Eben so muß es, in Ansehung des Abendessens, schon des Mittags der Hausmutter bekannt werden, wenn es nöthig ist, des Abends später zu essen.

Gewisse Geschäffte können es machen, daß es um ihrent-willen nöthig ist, eine Mahlzeit geschwinder, als sonst, zu vollenden. Die Hausmutter muß hiervon unterrichtet seyn, damit die Speisen nicht brühend heiß zu Tische kommen. Denn wenn dieses geschieht, so wird die Mahlzeit verlängert, so wie sie gegentheils verkürzet wird, wenn man, nach verschlagenen Suppen oder andern Speisen, geschwinde forteſſen kann.

3) Veränderung der Speisen.

Die Veränderung der Speisen muß einer fähigen Hausmutter gar keine Last seyn. Denn, da auf dem Lande die Erzeugnisse der Natur und des Fleißes gar verschieden sind, in den Städten aber auf den Märkten, wie sie fürs Gesinde seyn sollen, leicht und wohlfeil zu haben sind: so fehlet es ihr auf dem Lande so wenig als in der Stadt, gar nicht an mancherley Zuthaten, um heute diese, und morgen eine andere Suppe oder Speise zu bereiten. Die Einerleyheit ermüdet doch auch das Gesinde, und es hat ein natürliches Verlangen, allerley Speisen zu genießen, darinnen eine kluge Hausmutter ohne allen Schaden ihm willfahren kann.

Wenn nur immer einerley Speisen auf den Tisch kommen, so schadet die Hausmutter ihrer eignen Reputation unter dem Gesinde. Es ist auch nichts seltenes, daß das leichtfertige Dienstvolk, um der Einerleyheit willen in der Kost, dem Hausherrn oder der Hausfrau einen Spottnamen beyleget. Eine Frau vom Mittelstande konnte oder wußte keine andere Suppe, als Mehlsuppe, zu kochen. Man nannte sie ihres Orts schlechthin nur die Mehlsuppe. Ein Bauer, der die ganze Woche hindurch mit seinem Gesinde Sauerkohl aß, hieß unter dem Dienstvolke überhaupt nur: der Sauerkohlbauer.

Ich weis wohl, wenn bey gewissen Herrschaften Zwanggesinde, oder Frohndiener, (Hofeleute) gespeiset werden, daß man da so wenig auf die Güte des Essens, als auf die Veränderung desselben, Rücksicht nimmt; ja es recht darauf anleget, daß dergleichen Leute durch schlechtes und unverändertes Essen ihres Lebens nicht recht froh seyn können. Allein, verliert man wohl im Grunde, wenn heute Kohl, morgen

Rüben,

Rüben, übermorgen Erbsen oder Grütze gekochet wird? Mehr Menschlichkeit! Es ist ohnehin der armen Bauern großer Verderb, wenn ihr Gesinde zwar zu Hofe gespeiset, aber ihm so wenig gutes als abgewechselt es Essen gegeben wird; indem es solches stehen läßt, oder wegwirft, und nachgehends zu Hause, bey dem Bauer, vor den Brodschrank geht, und sich da satt ißt.

Man redet hier noch nicht von der Veränderung der Speisen, da solche als Fest- Sonntags- Aerndte- Mittags- und Abendspeisen zu unterscheiden sind, und wovon bey jeder Speise, in dem Kapitel von der Zubereitung der Speisen, allemal genauer und besonderer Unterricht wird gegeben werden. Denn wenn in dieser Rücksicht die Speisen unverändert blieben, und z. E. Alltagsspeisen an Aerndtetagen für die Schnitter auf den Tisch kämen, so würde die Hausmutter gar bald Feyerabend machen, und die Aerndteleute aus der Arbeit gehen wollen. Hier soll nur die Hausmutter vor der Einerleyheit in der Gesindespeisung, an gemeinen oder Werkeltagen, gewarnet werden. Denn wenn kein anderer Schade daraus entstünde, so wäre es doch dieser: daß, gegen Ende des Jahres, das ermüdete Gesinde nicht bleiben, und sich auf ein folgendes Jahr nicht wieder bey solcher Herrschaft vermiethen will. Und ist eine Hausmutter erst wegen dieses Puncts im übeln Rufe, so hat es, bey dem Mangel des Ueberflusses an Dienstvolke, alle Noth, gutes Gesinde wieder zu finden. Man muß dann gemeiniglich nehmen, was andere Herrschaften nicht gewollt. Das heißt: man muß sich gefallen lassen, das allerschlechteste Dienstvolk zu nehmen; wenn es anders noch besser ist, lieber etwas, als gar nichts, zu haben.

4) Wie neue Speisen einzuführen?

Ein großer Monarch wollte in einer gewissen Provinz eine vorhin dem Landvolke unbekannte Garten- oder Feldfrucht zur Speisung einführen, wozu es sich, durch öffentliche Ermunterungen, nicht bequemen, sondern bey den väterlichen Speisen allein bleiben wollte. Er nahm gar nicht seinen Weg zu Prämien, um den Eigensinn zu bezwingen. Er überlies es einem seiner angesehensten Günstlinge, das Volk zum Ziel zu führen. Dieser reiste dahin, lies durch eine Dorfherrschaft eine Mahlzeit auf einem Sale anrichten, wozu Bauern mit gebeten wurden. Der Günstling und die Dorfherrschaft ließen eine Schüssel, und dieses waren die nun überall bekannten und beliebten Ertüffeln, auf die Tafel bringen, die mit ihren Schalen ganz gekocht waren. Sie aßen davon recht viel, und nöthigten, wie bey vorhergehenden Speisen geschehen, die Bauern zum Miteſſen. Nachdem diese die Herrschaft so gut essen sahen, ließen sie sich die Ertüffeln zu kosten belieben. Sie fanden selbige nach Geschmacke, lobeten sie, es wurden ihnen rohe Ertüffeln mit nach Hause zum Kochen gegeben, daß sie solche mehrern bekannt machen und anpreisen möchten. Und von dem Augenblicke an wurden die Ertüffeln die Lieblingskost des Dorfes und der Nachbarschaft; in wenig Jahren aber in der ganzen Provinz gekannt, gebauet, und gegessen.

Will man in einem Hause eine neue Gesindekost einführen, so muß man einen ähnlichen Weg einschlagen. So habe ich es mit den Mohrrüben gemachet. Allein, ohne Saubohnen werden sie von dem Landvolke nicht gern gegessen. Ich lies sie aber öfters für meinen Tisch zur Aerndtezeit kochen, und pflegte, um der Kühle willen, auf dem Flure, oder Hausraume,

zu essen, durch welchen das Gesinde zu seiner Stube hingehen mußte. Ein alter Drescher, und Schnitter zugleich, sah im Vorbeygehen meinen Tisch zuweilen mit Lächeln an, wenn er dies Gerichte vor mir stehen fand. Ich ergriff die Gelegenheit, gab ihm einen Teller zum Versuche, und setzte hinzu, daß noch vornehmere Leute als ich, solches Gericht wöchentlich mehr als einmal, äßen. Er nahm den Teller mit zu seiner Gesellschaft, aß und gab selbiger davon, und sagte darauf, es hätten die Mohrrüben, mit Saubohnen gekocht, ihm recht gut geschmeckt. Von der Zeit an ward in meinem Hause, auch im Dorfe und in der Nachbarschaft, ein Aerndteessen daraus, da es vorhin ganz unbekannt war.

Es ist der Hausmutter sehr ärgerlich, wenn sie neue, vorhin unbekannte, Speisen auf den Tisch giebt, daß solche unangerühret stehen bleiben. Sie geht daher am sichersten, daß sie erst nur die Mägde daran gewöhne, und ihnen von dem herrschaftlichen Tische dergleichen einzuführende Speisen reiche, und für sich, nach der Mahlzeit, etwa in der Küche essen lasse. Sind die Mägde erst mit der Speise bekannt, so kann die Hausmutter ihnen, gleichsam als Ueberbleibsel des Kessels oder Kochtopfes, davon auf den Gesindetisch hinsetzen lassen. Ihr Appetit zu der neuen Speise wird das übrige Gesinde mit reizen, das Essen auch zu versuchen, und sich belieben zu lassen.

In vielen Gegenden sind dem Gesinde manche, doch leicht und geschwind zu bereitende, Speisen völlig neu und unbekannt. Z. E. Brechbohnen, gekochte Gurken, Stockfisch ꝛc. Da es nun vortheilhaft seyn kann, daß dergleichen Speisen eingeführet werden; so muß die Hausmutter, gleichsam als ob es ihr gar nicht darum zu thun sey, auf obbeschriebene oder ähnliche Art verfahren. Denn wenn sie es sich

abmerken ließe, wo sie hin will, so könnte das Gesinde sich leicht unter einander bereden, beym Alten zu bleiben, um zu zeigen, daß es auch Freyheit habe und behaupten könne.

5) Alte und längst, für gewisse Tage, gebräuchliche Speisen müssen ohne Noth nicht abgeschaffet werden.

Man findet vieler Orten Speisen, die besonders an gewissen Tagen deshalb wohl eingeführet worden, weil sie keine allzu weitläuftige Zubereitung erfordern. Und hier bringt es die Klugheit mit sich, diese Speisen beyzubehalten, wenigstens sie nicht mit solchen zu verwechseln, die kostbarer, dem Werthe nach sowohl, als dem zur Zubereitung erforderten Zeitaufwande nach, zu achten sind. Es ist z. E. in vielen Gegenden eingeführet: daß an Sonntagen zur Mittagsmahlzeit dem Gesinde Erbsen und ein Gericht Fleisch, wie unten mit mehrern zu sehen ist, gekocht werden. Wenn die Erbsen des Sonnabends vorher verlesen, oder zu einer andern bequemern Zeit ein Vorrath verlesener Erbsen zusammen gebracht worden, so ist das Kochen solcher Erbsen des Sonntags die leichteste Sache. Denn, wenn sie zum Feuer gebracht worden sind, so hat die zur Aufsicht in der Küche bleibende Person nichts mehr nöthig, als von Zeit zu Zeit auf die einkochende Erbsen Wasser nachzugießen; das Fleisch, welches gepäckelt oder geräuchert, ist ebenfalls im Kochen zu unterhalten, und nur dahin zu sehen, daß beydes, Erbsen und Fleisch, gegen Mittag gahr sey. Bey solchem Essen wird eben keine sehr erfahrne Person des Sonntags zu Hause bleiben dürfen. Die Mägde können wechselsweise die Predigt besuchen.

chen. Die Hausmutter hat gar nicht nöthig, um eines so leichten Essens willen, den Gottesdienst zu versäumen. Wäre es wohl rathsam, von einem solchen eingeführten Essen ohne Noth abzugehen? Es ist in vielen Häusern eingeführet, dem Gesinde des Sonntags Abends eine Bier kalte Schale, statt der Suppe, zu geben. Recht wohl! Man lasse es dabey, und danke es den Vorfahren, daß sie alle weitläuftige Kocherey am Sonntage, zu desto besserer Abwartung des öffentlichen und häuslichen Gottesdienstes, abgeschaffet haben. Es sind mehr besondere Fälle, in denen beym Alten klüglich zu bleiben ist.

6) Es muß nie an bereitsamsten Speisevorräthen im Hause fehlen.

Bereitsame Kosten oder Speisevorräthe nennt man solche in der Küche, die geschwinder, als andere, können bereitet und gahr gekochet werden. An solchen muß es die Hausmutter sich nie abgehen lassen. Denn es kommen immer in der Wirthschaft Tage, an denen der Wirthin die Zeit äußerst knapp ist, und andere dringende Abhaltungen vorfallen, weshalb sie nicht mit in die Küche kommen kann. Nun ist bekannt, daß einige Essen nur wenig Zeitaufwand zu ihrer Bereitung erfordern. Eyer, Speck, Schinken, Würste ꝛc. sind, die erstern gekocht, die andern ungekocht, sehr geschwinde auf den Tisch zu bringen. Es sind mehr Speisen unter den Suppen und Vorkosten, die vor andern bereitsam sind. Die unbereitsamen müssen also auf Tage verleget werden, an denen die Hausmutter Zeit, und Leute genug bey der Hand hat, z. E., grüner Kohl, wenn er in der Aerndte gekochet werden soll, was machet er nicht für Mühe? Abblatten, Verlesen, Waschen, Scharben oder Kleinschnei-

schneiden, welche Weitläuftigkeit! Sollte nun wohl diese Vorkost in der Aerndte, an guten Tagen, einer bereitsamern vorgezogen werden? Nein! wenn Regenwetter in der Aerndte wäre, oder noch kein Korn zu harken oder einzufahren, dann kann man zur Veränderung wohl diese und ihr ähnliche Vorkosten erwählen.

Diejenigen, die von dieser Regel abweichen, sind entweder in Mangel, und haben alle andere Speisevorräthe schon vor der Zeit verthan, oder sie haben keine Entwürfe vor sich, nach welchen sie haushälterisch mit der Zeit umzugehen verständen.

7) Speisen, die nicht gern gegessen werden.

Es sind Speisen, die immer weniger gern als andere gegessen werden. Sie müssen deswegen doch auch gegessen und nicht ausgemustert werden, und man hat nur dahin zu sehen, daß sie in rechter Maaße, und zu rechter Zeit, gegeben werden.

Man pfleget in den meisten Häusern gleich große Schüsseln zu halten, und sie immer auf einerley Weise zu füllen. Besser ist es, theils größere, theils kleinere, zu haben. In letztern müssen die ungern gegessenen Speisen vorgetragen werden. Denn das Dienstvolk wird bey dem Anblick ihrer gewöhnlich großen, mit unangenehmer Kost angefüllten, Schüssel sofort muthlos, und hat den ersten Gedanken, sie werde itzt so wenig, als sonst, ausgeleeret werden. Lassen wir aber eine kleinere Schüssel mit solcher Kost aufsetzen, so freuen sich die Leute doch auf gewisse Weise, daß sie schon zum voraus sehen, es werde ihnen, mit der Schüssel fertig zu werden, gelingen. Dieser kluge Kunstgriff bereitet das Gesinde dazu, daß es künftighin einem ungern gegessenen Gerichte nicht mehr

mit

mit Verdruß entgegen sieht, und die Hausmutter hat die Zufriedenheit, desto öfter mit einem dergleichen Gerichte kommen zu dürfen.

Unrecht wären diese Speisen an solchen Tagen angebracht, an denen das Gesinde zu leichte Arbeit gehabt, und nicht recht hungerig werden können. Alsdenn sind auch die kleinern Schüsseln mit Speisen, die nicht gern gegessen werden, eben nicht sehr willkommen. Man nehme Tage, an denen eine mehr schwere Arbeit den Hunger recht rege gemacht hat. Auch Tage, an denen Sturm, Schnee und Regen die Leute auf dem Felde, oder sonst im Freyen, recht durchgehohlet, daß es sich nun glücklich hält, in einer trocknen und warmen Stube sitzen zu können, in der nun die allerschlechteste Kost ihnen besser dünket, als wenn sie draußen Braten und Kuchen essen sollten. Doch dehne man dieses nicht auf Aerndtetage aus; denn an diesen muß man wohl mit ungern gegessenen Speisen nicht zu viel wagen, sondern lieber etwas Nachsicht gebrauchen.

8) Das Murren des Gesindes über das Essen.

Sehr selten wird es alten erfahrnen und in Achtung stehenden Wirthinnen begegnen, daß das Gesinde in lautes Murren oder Empörung wider die Art zu speisen ausbricht. Junge und angehende Hausmütter sind es gemeiniglich nur, denen man so zu sagen auf die Zähne fühlen will. Dieses unanständige Bezeigen des Gesindes machet viel Kummer, und der Frau des Hauses das Leben recht sauer. Ist sie nur von gesetzter Aufführung, und läßt keine schwache Seite einer kindischen Denkungsart von sich sehen, so muß sie sich nur in Geduld halten, und hoffen, daß die Zeit

ihr schon Sicherheit für die Zukunft verschaffen werde.

Wo viele Dienstbothen unter einem Dache wohnen, da ist insgemein einer der Anstifter solcher häuslichen Unruhe. Es ist der Klugheit gemäß, solchen auszuforschen, und ihn nach geendigter Dienstzeit zu entlassen, es wäre denn, daß er sich ändern wollte.

Wenn das Gesinde das Essen stehen läßt, oder selbiges wieder heraus in die Küche schicket, so ist es von Seiten des Hausvaters oder der Hausmutter eben nicht wohl gethan, daß sie voll Feuer der ganzen Gesindegesellschaft mit Poltern und Scheltworten zu Leibe gehen. Dieses Volk freuet sich, daß es seinen Zweck erreichet, und die Herrschaft hat in Zorn bringen können. Vorausgesetzt, daß die junge Hausmutter so speiset, als es in guten Häusern ihres Orts gebräuchlich ist, und sich keine Vorwürfe zu machen hat, so ist es rathsam, sich zu fassen, und mit möglichster Heiterkeit oder Kaltblütigkeit dem Volke die Wahrheit zu sagen. Verrathen sich die Leute nicht unter einander, so rede man den Gefühlhabenden ins Geheim besonders zu, und stelle ihnen ihre Vergehung vor. Kennt man den oder diejenige unter dem Dienstvolke, die bey den übrigen am meisten gelten, so suche man solche durch kleine Geschenke zu gewinnen und human zu machen, oder lasse es ihnen merken, daß man eine Art des Zutrauens in sie setze, ob sie auf eine oder die andere Art noch geschmeidiger werden wollten.

Ich habe es öfters bemerket, daß die Hausherrschaft bey Ausbrüchen der Unzufriedenheit, abseiten ihres Gesindes, nur dem schwächsten Theile, etwa einem Jungen oder Kindermägdchen, zu Leibe gehen, und die ganze Last der Empfindlichkeit und Rache auf solche fallen lassen. Ein solches Verfahren gießt nur

Oel

Oel ins Feuer, und das große Gesinde leget es der Herrschaft als einen Beweis der Zaghaftigkeit aus. Wenn die ältern so unbestrafet hingehen, so haben sie gewonnen Spiel, und fallen gern in Wiederhohlungen. Findet man ja für gut, den jüngsten Dienstbothen zuzureden, so thue man es zwar ernstlich, doch ohne Uebernehmung im Zorn, und sage ihnen nur, sie sollten an den ältern und größern kein böses Exempel nehmen, und den Segen des vierten Gebots bey sich nicht verhindern.

Hier ist die erste gefährliche Klippe angehender Wirthe und Wirthinnen, an der sie so bald scheitern, und sich für viele folgende Jahre Schaden zufügen können. Denn, dafern sie voller Unmuth Knechte und Mägde Knall und Fall fortjagen, so sind nicht gleich wieder neue da. Selten kann man bessere wieder bekommen. Es ist daher diesen jungen Wirthen anzurathen, bey der Annahme des allerersten Gesindes nicht leichtsinnig zuzufahren, und das erste das beste zu nehmen. Man suche bey ehrlichen Nachbarn und Leuten Rath, und lasse sich ausgeprüftes, sittsames Dienstvolk nachweisen, und suche dessen auf alle Weise habhaft zu werden. Lächerliche Historien zu Anfange der Wirthschaft gemachet, sind auf viele Jahre die Belustigung des Gesindes, und machen, daß wohlgezogenes Gesinde nicht gern bey solchen Herrschaften hernach in Dienst gehen will, die mit komischen Auftritten ihren Schauplatz eröffnet haben.

Wenn Mütter ihre Töchter an entfernte Oerter hin verheirathen, so thun sie wohl, wenn sie nicht schon gesetzt und erfahren genug sind, daß sie ihnen eine alte Matrone aus der Freundschaft oder Bekanntschaft zugesellen; damit sie unter ihrer Anleitung oder Beystande bey der Gesindespeisung nicht Fehltritte thun, die so bald nicht wieder gut zu machen sind.

Diese Vorsorge sind Mütter ihren Töchtern um desto mehr schuldig, je jünger und ungeübter sie das väter- und mütterliche Haus verlassen. Oder wenigstens müssen solche Töchter an gute Freundinnen in der Nähe gewiesen werden, wenn sie anders schon Verstand und Gelehrigkeit genug haben, um klug zu fragen, und das erfragte eben so klug in Ausübung zu bringen.

9) Man muß sich von dem Gesinde nicht die Gerichte vorschreiben lassen.

Hat man in so fern gutes Gesinde, daß es der Hausherrschaft um des Essens willen nicht aufsätzig ist, so muß man ihm auch nicht die Freyheit einräumen, den Küchenzettel zu geben. Denn es zieht nur seine Lüsternheit zu Rathe, und die Frau des Hauses muß es aus eigner Ueberlegung wissen, was sie thun und nicht thun kann. Das männliche Gesinde steckt sich gemeiniglich hinter das weibliche, daß es dergleichen Vorschriften insinuiren muß. Man widerstehe gleich im Anfange, und sey nicht zur Unzeit nachgebend. Denn, wenn erst die Frau des Hauses einigemal eingewilliget hat, und will hernach zu ihren Vorrechten zurück kehren; so veranlasset sie Murren oder Zwistigkeiten, deren sie durch Vorsicht hätte entübriget seyn können.

Wenn man neue Mägde erhält, die entweder bey Wittwern die Wirthschaft eine Zeitlang haben an Frauensstatt verwalten müssen; oder sie kommen aus Häusern, in denen die Frauen Kinder oder Sorglose waren, und sich unter einer Art der Vormundschaft durch das Gesinde haben gängeln lassen: so wollen sie solche Meisterschaft in dem neuen Hause fortsetzen. Hier nun hat sich die Hausmutter vorzusehen, daß sie

von

von einer überklugen und zugleich zänkischen Magd nicht über den Stock gestoßen werde. Guten Rath allenfalls anzuhören, könnte hingehen; allein Vorschriften zur Speisung anzunehmen, bringt einer Hausmutter so wenig Ehre als Nutzen. Dergleichen Mägde werden gemeiniglich nur gute Leckerbissen verlangen.

10) In Portionen einzutheilende Speisen.

Wenn man wohlgesittetes Dienstvolk hätte, oder immer behielte, so wäre es ganz bequem, die Speisen ungetheilt ihm auftragen zu lassen. Es ist aber zum öftern der Fall, daß Ungenügsamkeit, Fräßigkeit oder Zwietracht die Tischgesellschaft beeinträchtigen.

Der fräßige Mensch kann nicht satt werden, er nimmt dem Blöden und Enthaltsamen seinen Antheil vor der Nase weg. Schneidet jeder wie er will, so haben einige Fleisch, andre nichts als Knochen. Ist etwa bey Tische einer Vorschneider, und diese Ehre will der Großknecht immer gern behaupten, so übet er zuweilen Muthwillen aus, und bedienet sich des Rechts vorzuschneiden, zur Sättigung seines hämischen oder rachgierigen Herzens. Die beste Magd im Hause muß es entgelten, wenn sie nicht nach seiner Pfeife tanzen will. Ich bin bey Bekannten zu Gaste gewesen, und habe die Magd mit thränenden Augen in die Herrschaftsstube hereintreten sehen, und Klage anbringen hören, sie werde durchs Vorschneiden gehöhnet, es sey ihr nicht um ein Stück Fleisch zu thun, sie könne aber den quälenden Spott nicht länger ausstehen, und müsse daher um Entlassung aus dem Dienste bitten.

Vielmals können nicht alle Tischgesellschafter zugleich zu Tische kommen, es wird eine oder die andre Magd noch in der Küche gebraucht, oder muß, wenn

kein

kein Laquai im Hause gehalten wird, sich abrufen lassen, um bey der herrschaftlichen Tafel worinnen bedienend zu seyn. So geschieht es dann, daß die zu späte kommenden, oder abgerufenen, wenig oder nichts bekommen, und daher, als die gemeiniglich wohl verdientesten, leer ausgehen müssen.

Wenn auch dieses alles nicht wäre, so können die von unzertheilten Speisen essende wohl abermals die Schüssel der Hausmutter zuschicken, mit dem Ansinnen, solche noch einmal zu füllen; unter dem Vorwande, sie hätten noch Hunger, und es sey zu wenig gewesen. Geht es nicht mit der Fleischschüssel so, so bin ich doch in manchen Häusern Augenzeuge gewesen, daß das Gesinde den Butterteller herausgeschickt, und mehr Butter fordern lassen. Dieses unangenehme Anfordern zu vermeiden, hat manche Hausmutter sich damit berathen wollen, wenn sie gleich so viel Butter aufgeleget, daß ich öfters in fremden Häusern über den Klumpen erstaunet bin; woraus denn nothwendig ein zu dickes Aufschmieren der Butter aufs Brod entstehen muß.

Man kann solchen gedachten und mehrern andern Uebeln abhelfen, wenn Braten, Fleisch, Eyerkuchen, Wurst, Kuchen ꝛc. gleich in der Küche in so viele Portionen eingetheilet werden, als Personen zum Essen vorhanden sind. Diese Eintheilung aber muß die Hausmutter selbst verrichten, oder doch in ihrer Gegenwart thun lassen; sonst kann die Küchenmagd, oder Köchin, in Verdrüßlichkeiten mit dem Gesinde gerathen, oder daher Anlaß genommen werden, ihnen Partheylichkeit und Veruntreuung Schuld zu geben.

Wie groß und stark solche Portionen zu machen sind, solches muß die Hausmutter am besten zu beurtheilen wissen. Wenn Suppe oder Vorkost (denn

pures

pures Fleisch zum einzigen Essen zu machen, wäre unwirthliche Speisung) mit zu Tische kömmt, so ist es eben nicht nöthig, auf die Person ein halb Pfund Fleisch oder Braten zu rechnen. Es kann nach Beschaffenheit der Suppe oder Vorkost wohl weniger seyn. In Ansehung der Butter muß man sich ein gutes Augenmaas angewöhnen; welche auf einem einzigen Teller oder Schüsselchen dergestalt zu geben ist, daß jedes Häufgen vor sich liegt, und von einander zu unterscheiden ist.

Weil fast keine Mahlzeit ohne Butter in guten Ländern verrichtet wird, so beweist die Hausmutter ihre rechte Meisterschaft darinnen, daß sie weder zu viel noch zu wenig Butter gebe. Wo es bey Speisung der Frohndiener oder eines Zwanggesindes gesetzlich worden, die Woche über ein gewisses Gewicht zu reichen; da ist es gar keine Kunst, Gerechtigkeit mit der Wage auszuüben. Das ist aber hier die Sache, wie ein ungesetzliches Maas zu proportioniren.

Nicht alle und jede Mahlzeiten erfordern, wie beym Fleische, ein gleich starkes Maas der Butter. Wenn an Wochentagen des Mittags kein Fleisch, oder selbigem gleich zu achtende andere Speise, fällt, so muß freylich mehr Butter, als an Fleischtagen, gegeben werden. Wenn in guten Ländern bey den Morgen- und Abendmahlzeiten neben der Butter auch Käse (die doch nicht zugleich, nach Herren Art, sondern eines nach dem andern, zu essen) aufgesetzet wird, so muß schon weniger gegeben werden, als wenn sie allein, ohne Käse, die Mahlzeit schließen soll.

Eine ungeübte Hausmutter würde am ersten zur Erlangung des Augenmaaßes gelangen, wenn sie sich auf die Person täglich vier und ein viertel Loth Butter rechnete, und daher sich solche abwöge, und solche vier und ein viertel Loth für drey Mahlzeiten (die aber

sich

sich nicht gleich seyn können) auf mancherley Weise eintheilete. Es wäre nicht nöthig, daß sie schlechterdings täglich solche vier und ein viertel Loth auf die Person immer wollte drauf gehen lassen. Nein, was sie täglich davon ersparet, ist wahrer Gewinnst. Kennt sie aber aus dem Gewichte nun ein oder zwey und mehr Loth Butter, so wird sie, nach ihrer übrigen Speisungsart, bald die Fertigkeit erlangen, in Darreichung der Butter weder zu viel noch zu wenig zu thun. Ein so aus dem Gewichte erlangtes Augenmaas hilft auch dazu, daß man zum voraus einen Ueberschlag machen kann, wie weit mit dem ganzen Buttervorrathe auf eine gewisse Zeit werde auszukommen seyn.

Ein zweyter Weg zum richtigen Augenmaaße zu gelangen ist der, wenn Vesperbrod in Butterstullen, oder Butterbrod, gegeben wird; die Hausmutter aber solche Stullen selbst schmieret (mit Butter bestreicht), daß sie Acht habe, wie weit sie mit einem eigens dazu genommenen Theile Butter reichet. Weis sie es nun, daß so und so viel Stullen so und so viel Butter erfordern, so machet sie den Ueberschlag, wie viel Stullen die Person bey Tische essen könne, und so hat sie das Maas für jede Mahlzeit ausgefunden.

Man theilet die Butter in der Haushaltung in Faß- und in Stückbutter. Erstere ist in Fässer eingeschlagen, um zu dauren; die andere ist frische Butter, die bald verspeiset werden soll, und deshalb in mäßige Stücken geschlagen, und an einen kühlen Ort hingesetzet wird. Schmecket die Faßbutter nach dem Fasse oder Alter, so will in guten Ländern das Gesinde solche nicht gern essen, und ist gemeiniglich an die frische Stückbutter schon zu sehr gewöhnet. Erstern Falls muß aber eine erfahrne Hausmutter bald Rath schaffen, indem sie solche aufs neue in Wasser oder

Butter-

Buttermilch auswäschet und umarbeitet. Es sey nun Faß- oder Stückbutter, so werden für jede Person die Portionen in kleine Stücken, wie sie der Ausschnitt bringen kann, abgeschnitten. Diese Stücken dürfen eben nicht ganz bleiben, sie können in schmale Blätter zerschnitten, und jede Portion für sich, ihren Raum auf dem Butterteller oder Schüssel, die zu Tische kömmt, einnehmen. Es fällt besser in die Augen, wenn jede Portion wieder in mehrere kleine Blätter, oder breite Schnitte, zertheilet ist.

11) Das Vesperbrod.

Außer den drey Hauptmahlzeiten des Morgens, Mittags und Abends, ist es in vielen Gegenden gebräuchlich, besonders in langen Tagen, zwischen Mittag und Abend dem Gesinde ein Vesperbrod zu geben. Jeder Ort hat darinnen seine eigene Weise, zu welcher Jahreszeit, oder bey welchen besondern Arbeiten, damit angefangen und aufgehöret wird. Dieses Vesperbrod besteht insgemein aus einem Butterbrodte oder gemeinem Kuchen, wenn es beym Backen gebräuchlich ist, etwas mitzubacken.

Wo keine große Wirthschaften sind, und daher Ausgeberinnen, oder Köchinnen, gehalten werden müssen, die sonst das Geschäffte des Vesperbrodgebens mit zu verrichten haben, da ist es wohlgethan, daß die Hausmutter das Butterbrod selbst schneide, oder in ihrer Gegenwart schneiden lasse, und ordne, wie und wem jede Portion zu geben sey. Um eben der Ursache willen, warum vorhin die Vertheilung der Speisen in Portionen angerathen worden, ist nun auch diese Einrichtung mit dem Vesperbrodte dienlich. Es wird aber das Butterbrod, wo es eingeführet ist, zur Vesperzeit dem Gesinde heraus bey ihrer Arbeit

geschickt,

geschickt, und sie müssen solches stehenden Fußes aus der Hand essen.

Von dem Vesperbrodte in der Aerndte ist hier nicht die Rede. Dieses ist bey Schnittern, Harkern und Einführern so verschieden, als weitläuftiger, und wird hiervon an seinem Orte geredet werden.

12) Ob und in welchen Fällen es rathsam sey, dem Gesinde das Brod in bestimmtem Gewichte zu geben?

In großen Haushaltungen ist es, besonders für Frohndiener oder Hofediener, und Zwang- auch übrigem Gesinde, zu Vermeidung des Unterschleifes oder der Streitigkeiten, von jeher üblich gewesen: jeder Person, auf den ganzen Tag oder Woche, ein bestimmtes oder gesetzlich gewortenes gewogenes Brod zu geben. Man hat gemeiniglich für die Person täglich zwey Pfund, und zuweilen noch ein paar Loth darüber, doch nie höher als sechs Loth, angenommen. Die Ausgeberin, oder Köchin, wiegt es den Leuten zu, oder, welches noch bequemer, es wird das Brod in gewissem Gewichte gebacken, daß es den Leuten auf eine ganze Woche, mit einemmale, kann gegeben werden.

Diese Einrichtung hat, außer dem besagten, noch den Nutzen, daß man das erforderliche Brodkorn auf ein ganzes Jahr wissen, und seinen wirthschaftlichen Ueberschlag darnach machen kann. Die Leute können auch zufrieden seyn, wenn sie täglich nicht unter zwey Pfund bekommen, wenn es nur nicht Hundebrod ist, und nebst der Kleye, mit untergemahlte Spreu oder Kaff, oder andern Unrath, als Zusatz zum Mehle, woraus solches Brod gebacken ist, ausmachet.

Die

Die Frage ist nun, ob auch, in weniger großen und weitläuftigen Haushaltungen, eben so mit dem zuzuwiegenden Brodte zu verfahren sey?

Wenn die Hausmutter das Gesinde nicht recht übersehen kann, und durch eigene nicht aus dem Wege zu räumende Abhaltungen daran gehindert wird, so ist wohl dazu zu rathen. Die Hausmutter aber wird desto eher diese Auskunft ergreifen, wenn sie nicht allzu ehrliches Gesinde hat, und spüren oder wissen muß, daß das Brod von der Mahlzeit aus der Gesindestube verschleppet, oder dem Viehe heimlich verfüttert werde. Es sind überall ehrlose Leute, welche das Gesinde an sich ziehen, und sich von ihnen Brod, von dem herrschaftlichen Tische, und mehr anderes gestohlnes Gut zubringen lassen. Es können sodann die Dienstbothen mit ihrem Brodte machen, was sie wollen. Nur ist dabey in Acht zu nehmen, daß sich die Hausmutter auch auf einen gewissen Fuß gesetzet habe, und die Vorkosten in immer gleichem Maaße zu Tische bringe, nicht aber dem Gesinde die Freyheit bleibe, nach einmal ausgeleerter Schüssel noch mehr zu fordern. In diesem Falle aber würde das Gesinde sich in der Vorkost allein satt essen, des zugewogenen Brodtes zu schonen, um desto mehr davon verkaufen zu können.

Leidet es aber die Hauswirthschaft der Wirthin, daß sie den Gesindetisch so ziemlich unter eigner Aufsicht haben kann, und ihr Gesinde ist nicht diebisch, oder hat Umgang mit verdächtigem Gesindel des Orts, oder ist mit dergleichen in naher Verwandschaft, oder die Knechte haben eigne Weiber und Kinder in der Nähe: so ist es wohl besser, in Ansehung des Brodtes es bey dem gewöhnlichen zu lassen, und dem Gesinde bey der Mahlzeit so viel essen zu lassen, als es will. Wenn sonst die Speisung rechter Art ist, so

wird es sich finden, daß die Person täglich mit etwas weniger, als zwey Pfund Brod, wenn man nämlich mehrere im Durchschnitte nimmt, dennoch auskommen könne. Denn manche einzelne Person für sich ißt sehr stark, und kann wohl bey aller hinlänglichen übrigen Kost die zwey ein sechstel Pfund Brod verzehren. Es finden sich aber dagegen manche, besonders unter den Mägden, die kaum an anderthalb Pfund täglich heran kommen.

13) Die ganze Tischgesellschaft soll beysammen seyn.

Es ist schon bey der Regel Num. 2 gesaget worden, daß es dem Hauswesen Schaden und Unordnung zuziehe, wenn das Dienstvolk nicht zur Stunde der Mahlzeit sich beysammen einfindet. Wenn, wie eben daselbst erinnert ist, nicht nöthige Abhaltungen die Verspätung eines oder des andern Dienstbothen verursachen, so muß eines der ersten Hausgesetze dieses seyn: daß das Gesinde zugleich zum Essen erscheine. Es muß daher die Hausmutter, die ihr Essen nach eben der Regel Num. 2 in Bereitschaft haben soll, das Gesinde zusammen rufen, oder ein Zeichen mit einer Glocke, oder einer Klapper, geben lassen; damit keiner auf dem Hofe oder in den Ställen zurück bleibe. Die Hausmutter wäre übel daran, wenn sie in der Nothwendigkeit seyn sollte, alle Tage sich mit Warmhaltung der Speise eines nach dem andern später kommenden Dienstbothen, viele Stunden hindurch, zu beschäfftigen.

So zweckmäßig es auch ist, dem zerstreueten Gesinde mit einer Glocke oder Klapper das Signal zum Essen zu geben, so können doch Zeiten und Umstände das Zeichen gefährlich machen. Und dieses vornehm-

lich des Winters bey finsterer Abendzeit. Aufpassende Diebe haben das nämliche Signal für das ihrige genommen, um den von Menschen nun entleerten Hof und Ställe zu bestehlen. Wenn daher diebische Leute des Orts wohnhaft sind, oder besondere Zeiten diebische Einbrüche häufiger machen, so muß das Signal zum Essen zu solcher Zeit lieber unterlassen, und die Leute zusammen gerufen werden. Da aber auch im Winter die Arbeit des Abends aufhöret; so kann auch das Gesinde sich einzeln nach und nach in die Eßstube einfinder, allda warten, bis die ganze Gesellschaft beysammen ist, um sodann die Mahlzeit zugleich anzufangen. Es mag nun aber hiermit gehalten werden wie es immer seyn kann, so muß währender Mahlzeit zuweilen auf den Hof hinaus gegangen, und nachgesehen werden, ob alles richtig ist. Sind aber gefährliche Zeiten vorhanden, so muß ein Dienstbothe nach dem andern, wechselsweise, währender Mahlzeit draußen auf dem Hofe bleiben und nachessen, wenn er nicht voraus hat essen können. Wo sehr große und weitläuftige Höfe sind, da kann man auch den Nachtwächter, des Morgens und Abends, auf den Hof zur Wacht bestellen.

14) Die Schlüssel zur Speisekammer und Keller müssen nicht dem Gesinde ohne Unterschied anvertrauet werden.

Da Gelegenheit Diebe macht, so muß man, durch gleichgültige Anvertrauung der Schlüssel zur Speise- und Vorrathskammer, oder zum Keller, den Dienstbothen nicht Anlaß geben, Untreue auszuüben. In großen Hauswirthschaften muß freylich eine Ausgeberin oder Hausjungfer über alles gehen, und es ist

große Erleichterung für die Hausmutter, wenn sie eine ehrliche Person um sich hat, und sich auf ihre Rechtschaffenheit verlassen kann.

Es sind aber auch kleinere Haushaltungen, in welchen keine besondere Ausgeberin, oder Hausjungfer, kann gehalten werden, aber doch eine Person aus dem gemeinen Haufen der übrigen Mägde, eine so genannte Hausmagd, oder auch Küchenmagd, muß ausgesuchet werden, welcher denn auch freylich öfters die Schlüssel anzuvertrauen sind.

Den übrigen Mägden müssen die Thüren zu Kammer und Keller nicht offen seyn. Ist die Frau des Hauses zu sorglos oder Bequemlichkeit liebend, so muß sie es sich selbst Schuld geben, wenn das Dienstvolk heimliche Näschereyen und Diebereyen ausübet. Es sind doch manche Vorräthe, an denen man nicht sogleich das Entwendete sehen kann, und die Länge der Zeit machet endlich diese Hausgenossen immer dreister, daß der Hausmutter ihre Untreue in groben Ausbrüchen erst zu späte endlich offenbar wird. Und gesetzt auch, daß nichts von den Vorräthen der Kammer und des Kellers diebischer Weise aus dem Hause verschleppet wird, oder die Mägde den Knechten etwas heimlich zutragen, wie doch bald zu geschehen pflegt: so gewöhnen sie sich nur naschhaft zu seyn, verachten die gemeine Mahlzeit bey Tische, und suchen sich durch Näschereyen schadlos zu halten.

15) Dem Gesinde soll nicht frey stehen, von der übrig bleibenden Speise der Mahlzeit an Fremde zu vergeben.

Die Hausmutter denket unrecht, daß es einerley sey, ob das Gesinde die vorgesetzte Schüsseln leer machet,

machet, oder nicht, und letztern Falls die Ueberbleibsel nach Gutdünken wegschenket, oder hinträgt, wohin es will. Man gewöhnet das Gesinde hiermit zu mehrern eigenmächtigen oder willkührlichen Verwendungen herrschaftlicher Güter. Und jedem ersten Schritte dazu soll man sich entgegen setzen.

Außerdem kann auch solches frey gelassenes Verwenden der Ueberbleibsel einer Mahlzeit einer Unterhaltung schlimmer Verkoppelung mit Leuten außerhalb dem Hause zur Nahrung dienen, und man wird, wenn man Acht giebt, merken, daß schon in der Nähe des Hauses bestellte Aufpasser warten, um das von dem Gesinde herausgegebene Essen fortzutragen.

Die Ueberbleibsel einer Mahlzeit, wenn solche nicht zu einer künftigen nachfolgenden aufzuheben sind, müssen mit Vorbewußt der Hausmutter verschenket werden. Und wenn ihr von dem Gesinde Leute vorgeschlagen werden, denen der Rest der Speise gegeben werden könnte, so muß sie es beurtheilen, ob es dem herrschaftlichen Interesse nicht entgegen sey, und heimliche Verbindungen dadurch begünstiget werden sollen. Es werden sodann der Hausmutter ehrliche Hausarme ihres Orts nicht unbekannt seyn, welche mit den Ueberbleibseln einer Mahlzeit erquicket werden können.

16) Die Hausmutter muß zu Zeiten in die Eßstube hinein gehen, und sehen, ob Ordnung und gute Tischzucht obwalten.

Wenn, besage der 10ten Regel, die Speisen in Portionen vor der Mahlzeit in der Küche zertheilet, und in eine solche Ordnung geleget worden, daß alte und größere Leute ihre größere, unerwachsene Jungens

und Mägdlein kleinere Portionen bekommen sollen: so muß die Hausmutter, welche die Schüssel auch nach solcher Ordnung hinstellet, oder hinstellen läßt, daß jeder vor seiner Thür, wie man saget, das ihm zukommende Stück finde, auch bisweilen nachsehen, ob diese ihre Ordnung auch nicht verkehret werde. Leichtfertige Knechte oder Ochsenjungens drehen zuweilen die Schüssel, daß vor dieser oder jener Magd das kleinste Stück zu stehen komme, und das ihrige einem andern zufalle. Solcher Leichtfertigkeit kann durch öftere Besuche der Hausmutter vorgebeuget werden.

Es ist auch wohl hin und wieder gebräuchlich, daß der ganzen Gesindegesellschaft an gewissen Tagen, dergleichen z. E. Sonn- und Festtage sind, Bier bey der Mahlzeit gegeben werde. Die Knechte maßen es sich leicht an, den Bierkrug für sich zu behalten, und die Mägde nicht mittrinken zu lassen. Auch solche Unordnung kann durch hausmütterliche Besuche abgewendet werden.

Vielmals werden die Mahlzeiten dazu gemißbraucht, daß einem Tischgesellschafter von allen übrigen mit höhnischen und feindseligen Reden zugesetzet, und ihm das Leben sauer gemachet werde. Die der Herrschaft getreueste Dienstbothen, oder die Köchin und Hausmagd, die außer der Mahlzeit keine Gemeinschaft mit dem übrigen Gesinde haben, müssen bey Tische am meisten herhalten. Diesen Leidenden muß der Zuspruch der Hausmutter bey Tische auch Erleichterung verschaffen. So können auch die Zotenreißer durch unvermuthete Dazwischenkunft einer christlichen und ehrbaren Matrone gezüchtiget werden. Mit einem Worte, es kann durch die öfters, von dem Hausvater sowohl als der Hausmutter, der Tischgesellschaft wiederfahrende Besuche vieles, der Ordnung

und

und guten Tischzucht entgegen laufendes Unwesen, unterbrochen und vertilget werden.

Unter die von der Hausherrschaft zu erhaltende gute Tischzucht setze ich oben an **das Tischgebeth vor und nach der Mahlzeit.**

Ich weis es wohl, daß viele Herrschaften sich in Ansehung dieses Puncts modern aufführen, und für ihre Personen das Tischgebeth als eine Reliquie des Aberglaubens oder der Einfalt verwerfen, und ihren Hausgenossen, die sich eben auch nicht mehr lächerlich machen wollen, eine ihrer Meynung nach unnütze Formalität, gern erlassen. Ein vor Kurzem verstorbener berühmter Philosophe machte in meinen Studentenjahren, in einer metaphysischen Vorlesung, einst eine Digression, und moquirte sich über das Tischgebeth aus dem Grunde: daß es nicht an dem rechten Orte angebracht sey; weil man vor Tische keine Andacht habe, sondern mit seinem, von einem hungerigen Magen gestimmten, Herzen oder Gedanken nur aufs Essen gerichtet sey. Nach Tische aber heiße es: Ein voller Bauch bethet nicht gern. (Plenus venter non studet, orat, libenter.) Der Herr Professor hatte gemeiniglich das zahlreichste Auditorium, und wie ich an der Miene der meisten Zuhörer merken konnte, so winkte sie ihm, in dem neuen philosophisch witzigem Einfalle, den Beyfall zu. Nach zehen Jahren noch kam mir ein Excerptenbuch eines seiner Schüler auf der Akademie zur Hand, der hatte dieses Raisonnement auch nach meiner Zeit gehöret, und sich mit einem NB. eingeschrieben. Ich muß also denken, der akademische Lehrer werde viele hundert seiner Schüler vernünftiger über das Tischgebeth gemachet haben. Nur ich und mehrere andere fühlten geheimen Unwillen über diese unphilosophische Lehre: denn wir hatten von Kindheit an die angesehensten Männer weltlichen und geist-

lichen Standes, und in ihren Häusern auch Gesinde, mit so großer Inbrunst und Andacht vor und nach Tische bethend gesehen und gehöret (denn sie betheten nicht blos die gemeinen überall aus dem Katechismus bekannten Formularen, sondern auch aus dem Herzen): daß wir die so exemplarische Rechtschaffene unmöglich als Heuchler, oder Unandächtige, uns gedenken konnten.

Gesetzt, aber nicht zugegeben, daß das Tischgebeth durch Eßgedanken kein wahres Gebeth seyn könnte, so wollte ich es, als eine vortreffliche **Zucht zur Geduld**, unter meinem Gesinde doch beybehalten; wenn ich gleich alle übrige wahre Absicht und Vortheil vom Gebethe bey Seite setze. Der von Eßlust außer sich gesetzte Knecht sieht und riechet einen delicaten Braten oder Stück Fleisch. Er soll aber erst bethen; das heißt, er soll seinen sinnlichen Affect zügeln, er soll in der Geduld geübet und zurückhaltend bleiben; er soll täglich dreymal bethen, das heißt, dreymal soll seine Geduld des Tages auf die Probe gestellet, und mir immer durch das Tischgebeth bewährter werden. Ihm fehlet aber der Geist der Religion, die Geduld reifet bey ihm nicht zur Tugend. Es sey darum! Es ist mein Interesse, wenn er nur noch mechanisch geduldig ist und bleibt. Denn seine Geduld dienet meinen Pferden und Ochsen zur Gesundheit und zum Leben. Mit Ungeduld kann er mir meine Thiere tödten oder unbrauchbar machen. Er hat sie in seiner Gewalt. Das geringste Zuchtmittel, meinen Knecht in der Geduld zu üben, will und darf ich, meines ökonomischen Wohls willen, nicht verwerfen. Es ist schwer, neue Mittel in Schwung zu bringen. Sind schon alte im Gebrauche, so muß ich sie nur nicht abkommen lassen. Dieses ist weniger schwer. Könnte ich moderner Spartaner aber wohl mehr thun?

In allem Ernste sollte es doch jeder Hausherrschaft, um ihres eigenen Nutzens willen, darum zu thun seyn, das Tischgebeth in Ehren zu halten. Das Essen ist bey unzähligen Menschen nicht was es seyn sollte, wenn es Völlerey oder Fresserey gewesen. Der Misbrauch muß den guten Gebrauch nicht aufheben. Es ist eben so mit dem Tischgebethe. Es kann von unzähligen ohne Andacht gebethet werden. Man suche sie aber zu erwecken. Ueberhaupt ist ein jedes Gebeth immer eine Art des Andenkens an Gott, des Dankes und der Unterwürfigkeit gegen denselben. Es ist doch wohl besser einiges, als gar kein Andenken. Dieses kann ja aber wohl noch einmal lebhaft werden. Wer bethet, wenn er gleich nicht recht bethet, zielet doch noch auf Gott, wer aber gar nicht mehr bethet, der denket gar nicht mehr an ihn. Wer noch nicht aufgehöret hat zu bethen, der kann künftig noch wohl einmal recht bethen.

Wenn wir das Andenken an Gott, mittelst des Gebeths, bey unsern Hausgenossen in Achtung setzen und erhalten, so fördern wir unsre Wirthschaft gar sehr. Könnten wir ihnen nur völlige religieuse Gesinnungen beybringen, so verwandelten wir Gesindenoth in Gesindeglück, und den Hausstand in ein Elysium.

Ich segne noch in Gedanken einen vor wenig Jahren verstorbenen hochberühmten Minister, der sich in Ansehung des Tischgebeths heroisch aufzuführen wußte. Er kam zuweilen aus der Residenz aufs Land, und brachte allerley Reisegefährten mit, um sich sowohl nebst ihnen zu erholen, als auch, in der Bewirthschaftung seiner Güther, Kundschaft zu haben. Er war kein abgelebter Greis, der zuletzt aus natürlicher Furchtsamkeit oder Schwäche, die Fehler der Jugend durch abergläubische Kleinigkeiten aussöhnen wollte. Nein, er war in den besten Jahren. Er besaß eine

große Gelehrsamkeit, und stand seinem glänzenden Posten mit größter Geschicklichkeit vor. Er, nebst seiner Tochter, betheten das Tischgebeth wechselsweise laut. Er sahe, daß einige seiner Reisegefährten lachten. Man höre nun einmal zu, wie der würdigste Minister seine Freunde strafet. Ihr könnet immerhin, spricht er, mich und meine Tochter auslachen. Einer meiner Bedienten könnte allenfalls das Gebeth hersagen, wenn ich das Selbstbethen zu Tische mir unanständig halten könnte. Wer seiner guten Sache gewiß ist, kann nicht beschämt in sich selbst seyn, und ihr, meine Freunde! würdet vielleicht weniger gelacht haben, wenn ich meine Laquaien hätte bethen lassen. Aber ich bin Hausvater, und habe meine Hausgenossen mit meinem Exempel immer lehren wollen, wie sie, bey der Gabe, an den Geber denken, und ihm danken sollen. Sie sollens nie sehen oder hören, daß ich meine Gewohnheit, selbst zu bethen, ablegen werde, und meine Tochter kennt ihren Gott auch zu gut, als daß sie ihn der Welt aufopfern wollte.

Ich komme, Gott sey Dank! noch in manche angesehene Häuser, wo ich sehe, daß Hausvater oder Hausmutter, wenn sie in die Gesindestube kommen, oder in ein ander Gemach durchgehen müssen, daß sie, wenn das Gesinde bethet, stehen bleiben, die Hände falten, und das Gebeth ehren, wenn gleich Gäste zugegen sind, die alle altväterische religieuse Gebräuche schon längst unter die Bank gestecket haben; ohne Zweifel, weil es ihnen an Heldenmuth fehlet, Bekenner zu seyn: so wie man, aus Kleinmuth und Zaghaftigkeit überhaupt, keine Laster oder böse Gewohnheiten überwinden und sich bessern kann.

Das Tischgebeth ist ein Theil des häuslichen Gottesdienstes, darauf unsere Vorfahren so viel hielten, und deshalb mit ihrem Gesinde mehr ausrichten konnten,

ten, als heutiges Tages, da Kaltsinn gegen die Religion von den Herrschaften angetönet und auf das Dienstvolk gekommen ist. Die allergeschärftesten Gesindeordnungen können uns die Triebfedern des gesindlichen Fleißes, der Treue und Ergebenheit, nimmermehr so spannen, als jene Religionspflicht aus dem Andenken Gottes: die Knechte sollen ihren Herren unterthänig seyn, in allen Dingen zu gefallen thun, nicht widerbellen, nicht veruntreuen, sondern alle gute Treue erzeigen, auf daß sie die Lehre Gottes, unsers Heylandes, zieren in allen Stücken. Ihr Knechte, (Mägde) seyd gehorsam euren leiblichen Herren als Christo. Lasset euch dünken, daß ihr dem Herrn dienet, und nicht den Menschen. Und wisset, was ein jeglicher Gutes thun wird, das wird er von dem Herrn empfahen, er sey ein Knecht (Leibeigener) oder ein Freyer (ein Dienstbothe, der sich auf gewisse Zeit freywillig verpflichtet hat). Tit. 2, 9. 10. Eph. 6, 5-9. Ich werde an seinem Orte in der Folge durch Factums darthun, was häuslicher und gemeinschaftlicher Gottesdienst mit dem Gesinde für große Dinge in der Haushaltung gethan, und noch thun sollte. Nur eines will ich in Ansehung des Tischgebethes noch sagen: daß es Zufriedenheit mit den vorgetragenen gegenwärtigen Speisen lehren könne und solle. In den Häusern des Mittelstandes fühlet der gemeine Mann seinen Abstand zu stark, da er täglich vor Augen sieht, daß seine Herrschaft besser esse und trinke. Nirgends kann das Dienstvolk mehr zum Neide, heimlichen Widerwillen, und verdrossener Leistung des Dienstes gereizet werden, als in diesen Häusern. Man lasse und lehre das Gesinde die Tischgebethe, zum Andenken des Gottes, verrichten, der jedem Menschen in der Welt seinen Posten angewiesen hat; und der daher Unzufriedenheit des Menschen mit seinem Stande, folglich

auch Ungenügsamkeit an der geringen Kost des niedern Standes, als Empörungen in seinem Reiche ansehen und strafen muß.

17) Eine jede Person der Tischgesellschaft muß ihren beständigen Sitz oder Stelle unverändert haben und behalten.

Außerdem, daß die Ordnung der Portionen in der Schüssel nicht erhalten werden könnte, so wird manchen andern unangenehmen Begebenheiten vorgebeuget, wenn es einmal zur Tischordnung und zum Hausgesetz geworden ist, daß jeder Tischgesellschafter seinen eigenen Platz bey Tische behalten und nicht abändern muß. Es entstehen Zänkereyen, wo nicht etwas schlimmeres daraus: wenn sich jeder bald diesen bald jenen Platz erwählen, eine Zeitlang dabey bleiben, dann einen andern Tischgesellschafter von seinem Orte verdrängen, und die ganze Gesellschaft in ihrer Reihe umkehren darf; wie es etwa dem eigensinnigen, dem zänkischen, dem wunderlichen, dem rachgierigen Gesellschafter einfallen möchte. Man lasse die Ordnung der Sitze, wie sie vor zehen, zwanzig, und mehrern Jahren im Hause gewesen ist.

Jene junge und unerfahrne Hausmutter, deren Fehler überhaupt noch war, Herablassung zu denjenigen, die unter uns sind, von Familiarität oder Gemeinmachung mit ihnen, nicht zu unterscheiden, kam einst in ihre Gesindestube bey der Mahlzeit, und sagte: Knechte und Mägde! ihr müßt hübsch bunte Reihe machen, und euch so bey Tische setzen, wie wir Vornehme es zu thun pflegen, da jede Dame bey einem Chapeaux zu sitzen kömmt. Schön! sie half selbst ordnen, daß jeder Hans bey seiner Grete zu sitzen kam.

Das

Das gieng eine Zeitlang gut. Aber es ward eine Tragikomödie daraus. Die Hänse, die, im Geschmacke der großen Welt, das Unbeständige und Neue genießen wollten, wechselten unter einander ihre Greten öfters mit Ribbenstößen, bis zuletzt eine schreckliche und blutige Schlägerey die Wiederherstellung der alten Sitte nothwendig machte.

18) Sollte es wohl besser seyn, statt der Suppe, des Morgens, dem Gesinde Kaffee zu geben?

In den Städten ist es schon lange Mode gewesen, des Morgens dem Gesinde zum Frühstück Kaffee zu geben. Die Herrschaften lassen den Mägden, entweder den von ersteren abgetrunkenen Kaffee wieder aufkochen, oder geben ihnen Geld, sich welchen zu kaufen; ingleichen zu Zucker, oder welches am gewöhnlichsten, zu Syrup. Die Herrschaften vermeynen auch dabey ganz gut zu gehen, weil ihnen theils der Kaffee in der Küche von den Mägden doch würde abgetrunken, und der Abgang mit nachgegossenem Wasser ersetzet werden; theils, weil die Bereitung dieses Tranks weniger Holz und Zeit erfordert; theils, weil die Suppe ihren Theilen, dem Brod, Mehl und Butter, nach, eben so hoch, wo nicht höher, zu stehen komme. Man will nun auch schon in Dorfwirthschaften hin und wieder die Suppe des Morgens abschaffen, und das Modegetränke einführen.

Ich bin einer solchen Neuerung gar nicht geneigt, und habe, wie ich glaube, völligen Grund dazu. Angenommen, aber nicht zugegeben, daß in Städtischen Häusern, das aus Kaffee bestehende Frühstück wohlfeiler sey, als eine Suppe (wenn die Suppe keine

gemeine

gemeine Suppe ist, so kann sie freylich theurer fallen, aber so sollte es doch nicht seyn,) so muß man hierbey hauptsächlich auf den Magen sehen, der gefüllet werden, und seine Fülle nicht stracks verlieren soll. **Kaffeetrinker sind unvermögend, bey starker Leibesarbeit lange auszuhalten.**

Mir ist vor vielen Jahren ein Dorfeinwohner bekannt worden, der sich zum Kaffeetrinken des Morgens bereden lies. Er mußte des Morgens um 4 Uhr mit seinen Knechten in der Scheune dreschen. Allein er wurde bald matt, und da er vorhin, unter seinen Leuten, mit dem Dreschflegel den stärksten Schlag halten konnte: so verließen ihn die Kräfte, nicht nur in Ansehung dieser Meisterschaft, sondern er konnte auch, in Ansehung der Zeit, mit seinem Kaffee nicht bis an den halben Mittag herankommen. Er kehrte daher wieder zu seinem altväterischen Frühstück zurück, und mit demselben auch zu seiner vormaligen Stärke und Dauerhaftigkeit bey der Arbeit.

In unsern Tagen ist bey dem Ackerbau und Landwirthschaft eine neue Epoche entstanden. Man rafiniret überall, wie man dem Erdboden mehrere Producte abgewinnen wolle. Werden wir deshalb glücklicher seyn, als unsere Väter: wenn es uns an Absatz der mehr gewonnenen Früchte fehlet? wenn unsere Mühe oder Fleiß nicht hinlänglich bezahlet wird? wenn, mit einem Worte, die ländlichen Producte zu wohlfeil sind? wodurch Bürger und Bauer dergestalt leiden, daß ein Zweifel an diesem letztern Satze heutiges Tages Ignoranz heißt? Ist nicht die Klage unter Hausvätern und Hausmüttern auf dem Lande so allgemein, daß sie ihre Waaren zu wohlfeil verkaufen müssen? Nun, meine lieben Mitgenossen! wissen wir wohl, worüber wir schreyen? Verstehen wir uns recht auf unsere Vortheile? Wir selbst trinken Kaffee, und

wollen

wollen dieſes Getränke noch allgemeiner machen, heißt das nicht unſere Producte immer mehr herunterſetzen? Sollten wir nicht lieber die Conſumtion der Erzeugniſſe unſers Landes befördern?

Es kann etwa nach hundert Jahren, wenn die Population in Deutſchland ununterbrochen fortgeht, kaum nothwendig werden, daß unſere ſpäte Nachwelt, bey ſehr vermehrter Volksmenge, ſich nach ausländiſchen Producten erſt umſehen muß: wenn etwa dann erſt die einheimiſchen unzureichend wären, die Landeseinwohner zu ernähren. Wenn unſer Vaterland nur bis dahin noch klingende Münze genug hat, den Oſt- und Weſtindianern Kaffee abzukaufen, dieſen Indianern, die uns nicht von unſern Landesproducten ſo viel abnehmen, oder Waaren gegen Waare umtauſchen, daß unſer baares Geld im Lande bliebe. Ein von Waſſer volles Gefäß muß immer geringern Inhalts werden, wenn ich Waſſer abzapfe, und nicht den Abgang mit gleich vielem Zugang erſetze. Gerade dieſes Verhältniß iſt das unſerige, in Anſehung des für den Kaffee ausgehenden Geldes.

Gehört nun wohl viel Kopfbrechens dazu, um zu finden, daß uns Patriotismus von der Gemeinermachung des Kaffees abhalten müſſe? Man redet und ſchreibet heutiges Tages viel vom Patriotismus, oder Vaterlandsliebe. Und die am meiſten davon reden und ſchreiben, erbauen uns doch ſchlecht durch ihr eigenes Exempel. Soll der Patriotismus ächt ſeyn, ſo muß ſein Gold im Schmelztiegel gereiniget ſeyn. Wenn ich aber die Schlacke der Kaffeetrinkerey ihm nicht benehmen kann, ſo muß er mir weniger gelten. Der Patriot ſtehe mir alſo ſeine Probe am Kaffee aus.

Man iſt mit Regenten übel zufrieden, wenn ſie den Kaffee hoch impoſtiren. Dieſes ſind aber nur diejenigen, die ſich nicht die Mühe geben, den Nutzen

ſolcher

solcher Impostirung, im Ganzen, zu überschauen. Man sieht gemeiniglich nur auf Privatnutzen. Aber wo soll der für einzelne Familien herauskommen? Ich werde es im dritten Theile der Hausmutter bis zur höchsten Evidenz erweisen, daß in vielen Häusern des Mittelstandes darum kein Ueberschuß der Einnahme gegen die Ausgabe sey, weil Kaffee darinn getrunken wird. Doch ich will nur hier gleich etwas davon sagen. Vor unserer Zeit wurde in solchen Häusern für Kaffee jährlich eine Ausgabe von dreyßig, vierzig, funfzig Thalern ersparet, weil sie keinen Kaffee trunken, und solche baare Ausgabe nicht machen durften. Hatten nun diese Familien zwanzig oder dreyßig Jahre haushalten, so hatten sie am Ende ein Kapital von vielen hundert oder einigen tausend Thalern erübriget, und ihren Kindern vererbet. Dieses Kapital können ihre Kinder nun nicht mehr erübrigen. Wo bleibt es denn? Es ist in Ost- oder Westindien.

Was will man nun noch viel über schlechtere Zeiten, als ehedem, klagen? Einzelne Familien, diese oder jene Klasse des Mittelstandes, kommen um des Kaffee willen nun zu gar keinen Nothpfennig mehr. Aus dem ganzen Lande gehen jährlich viele Tonnen Goldes fort, und verschwinden. So viel Geld aus dem innländischen Zirkel hinweg, muß dem vaterländischen Gewerbe immer nachtheiliger werden. Man sinne doch bey Leuten des Mittelstandes auf ein Surrogat für den Kaffee! Gesetzt es wäre viel theurer, wenn nur Landesproducte die Ingredienzien sind. Unser Geld bleibt doch im Lande. Hier bekömmt es doch eine Hand von der andern, bald auf diese, bald auf eine andere Weise, wieder. Wenn aber aus Indien? Und wenn bey der Gesindespeisung, besonders auf dem Lande, des Morgens, der kürzeste Weg gesuchet wird: so gebe man seinen Leuten einen Schluck

Brandt-

Brandtwein mit Butterbrod, als auf welche Weise doch die Consumtion eines einheimischen Products befördert wird. Weil aber baare Ausgabe für Brandtwein den meisten, sonderlich dem geringen Landmanne, nicht anzurathen wäre, so bleibe er ja bey der Suppe des Morgens, so werden Dauerhaftigkeit und Leibesstärke, die Summe der Arbeiten, nicht vermindert.

19) Dünne Suppen sind den dicken vorzuziehen.

Es scheint eine Kleinigkeit zu seyn, dem Gesinde bey den Suppen zu Gefallen zu leben, und, wie es gemeiniglich begehret, die Suppen ihm recht dicke oder steif kochen zu lassen. In wohlfeilen Jahren würde diese Art Suppen zu kochen, in manchen Häusern, eben nicht sehr geachtet werden. Aber in theuern Jahren wenigstens, sollte es ihnen doch nicht einerley seyn, ob die Suppe dicke oder dünne gekochet ist.

Die Suppen, des Morgens für das Gesinde, werden entweder mit eingebrocktem Brodte oder Mehle, oder wenn es Hirse- und Grützsuppen sind, von Hirse oder Grütze, bald mit, bald ohne Brod, verfertiget. Wenn die Suppen erster Art von eingebrocktem Brodte recht steif werden sollen, so muß noch weit über die Hälfte mehr Brod genommen werden, als wenn sie nur dünne sind. Nur das geringste Maas, die Hälfte Brod mehr angenommen, welcher Unterschied? Angenommen nun, daß etwa in einem großen Hause jährlich sechs Scheffel Brodkorn für die Suppen, wenn sie dünne sind, gerechnet werden können: so kommen bey dicken Suppen wenigstens zwölf Scheffel Brodkorn, zum Einbrocken als Brod, oder zum Einrühren als Mehl, in Anschlag.

Wollte jemand denken, es ist einerley, das Gesinde ißt das Brod in der Suppe, oder außer derselben, mit Butter oder Käse; es muß ja doch woran satt werden. Wem es um der Sparsamkeit nicht zu thun ist, der kann bey seiner Denkungsart bleiben. Allein die Hälfte des Brodts, wo nicht mehr, sparen zu können, muß mir ja doch die Summe aller übrigen vernünftigen Ersparungen vermehren helfen.

Wenn das Gesinde hartes, und nicht in der Suppe weich, und zu Brey gekochtes Brod ißt: so wird das erste zur Sättigung nicht nur geschwinder dem Magen genügen, sondern auch länger im Leibe gegenhalten, und nicht so geschwinde den Magen leer zurücklassen. Es muß einer Hausherrschaft an Aufmerksamkeit abgehen, wenn sie nicht inne geworden, daß diese oder jene weiche, leicht zu verdauende Kost, bey arbeitsamen Gesinde, nicht so lange gegenhalte, als eine andere derbe Kost. Ertüffeln und Erbsen. Letztere thun wenigstens dreymal mehr zur Sättigung und längern Gegenhalt, als erstere.

Der Zweck der Suppen ist schon erreichet, wenn nur das Gesinde etwas warmes in den Leib bekömmt. Und es wäre doch nur Tändeley, wenn man das Dienstvolk der Herrschaft gleich achten, und denken wollte, leicht zu verdauende Speisen seyn ihm zur Gesundheit. Umgekehrt, mehr derbe als weiche Speisen, wenn es nicht kränklich oder weniger dauerhaft bey der Arbeit werden soll.

20) Frisches Brod.

Aus gleich guten Gründen sollte frisches Brod eben nicht oft zu Tische kommen. In manchen Bauerhäusern ist der Fehler nur zu gemein. Man backet nicht eher, als bis gar kein altes Brod mehr im

Hause

Hause gefunden wird, damit das warme und neue Brod so fort angegessen werden könne.

Es ist der Sparsamkeit und Gesundheit zugleich zuwider, oft und vieles neugebackenes Brod zu essen. Wenn ein altes Brod zu einer Mahlzeit oder Tag hinreichet, so werden zwey frische, gleicher Größe und Gewichts, kaum für solche Frist hinreichen. Man ißt aber solches neugebackenes Brod einige Tage hindurch noch als frisches, daß also statt zwey Pfund Brod für eine Person, an die vier bis sechs Pfunde täglich, drey bis vier Tage hindurch, drauf gehen.

Das Dienstvolk kann, um seiner angestrengten Arbeit willen, freylich wohl mehr vertragen, als andere Menschen etwa von einer sitzenden Lebensart. Allein da das so wohlschmeckende frische Brod, einige Tage hinter einander, von selbigem gegessen wird: so zieht es sich doch öfters davon Unverdaulichkeiten zu, und fast die meisten Fieber rühren bey dem gemeinen Manne von zu viel gegessenen frischen Brodte her.

Es ist, wenn man auch aus Temperamentsgüte den mehrern Aufgang im frischen Brodte dem Gesinde wohl gönnen könnte, doch rathsamer, ohne Noth nie das alte Brod ganz alle werden zu lassen; und sich so einzurichten, daß man, nach dem Backen, noch drey bis vier Tage altes Brod essen könne. Um aber doch seine Güte dem Gesinde ohne Schaden seiner Gesundheit zu erzeigen, so backe man ihm einige gemeine Kuchen, wenn Brod gebacken wird, und gebe solche Kuchen auf den Tisch, um sie zur Butter, Muß oder Oel, zu essen; nachdem sie vorhin das alte Brod, zu ihrer Vorkost oder Fleisch, haben essen müssen. Auf diese Weise sind die Leute außer Gefahr, durch zuviel gegessenes frisches Brod, oder ihm gleich zuviel gegessenen Kuchen, krank zu werden. Wie dergleichen ge-

meine Kuchen aber zu backen sind, wird an seinem Orts gewiesen werden.

21) Kuchen, wie und wenn er zu geben?

Man wird, in dem Kapitel von Kuchen, verschiedene Arten derselben antreffen, und es muß mit denselben nicht überall auf einerley Weise, in Ansehung der Güte und Zeit, gehalten werden. Es sind gemeine Kuchen, Festtags- und Aerndtekuchen.

In guten Ländern werden, weil es an Waizen nicht fehlet, keine Kuchen aus Roggen- sondern blos aus Waizenmehl gebacken. In Mittelländern sind beydes, Kuchen von Waizen-, und Roggen- oder Gerstenmehl. In geringern Ländern, weil da kein Waizenbau ist, nimmt man auch kein Waizenmehl zu Kuchen, sondern allein Roggen- oder Gerstenmehl.

Jede Hausmutter muß nun ihre Klasse kennen, ob sie Waizen- oder Roggenmehl zu denen, ihres Orts gebräuchlichen Kuchen zu nehmen habe. Und da der gemeine Mann die Kuchen, worunter viel Butter kömmt, mürbe nennt; diejenigen aber, denen es an Butter fehlet, und nur aus bloßem Waizenmehl und Wasser gebacken sind, nicht mürbe nennt: so ist auch immer voraus zu wissen, ob mürbe Kuchen, oder nicht, gebräuchlich sind.

So wenig sich das Gesinde seine Kuchen abbringen läßt, so wenig muß auch die Hausmutter neue, sowohl in Ansehung der Güte, als der Zeit, aufbringen.

Ich habe es schon erlebet, daß dieses und jenes Haus keine Tagelöhner in der Aerndte bekommen konnte, weil man die gewöhnlichen Kuchen ihnen nicht mehr geben wollte. Sie ließen sich entschuldigen, und wenn sie um Arbeit angesprochen wurden, zurück sagen: daß, da den Schnittern keine Kuchen mehr

gegeben

gegeben würden, sie nur dahin zur Arbeit giengen, wo sie welche essen könnten.

Auch in Ansehung der innern Güte muß nichts Neues vorgenommen werden. Wenn Waizenkuchen einmal eingeführet ist, so soll man ihn nicht in Roggenkuchen verwandeln. Denn es ist hierbey immer voraus zu setzen, daß des Orts kein Waizen dürfe angekaufet und baares Geld dafür ausgegeben werden. Man kann sodann immer jenes uralte Sprichwort gelten lassen: Du sollst den Ochsen, der da drischet, das Maul nicht verbinden.

Es sind mancherley Arten Oster- und Pfingstfladen, in gewissen Ländern, seit so vielen Jahrhunderten gebräuchlich. Man bleibe dabey, und richte sich nach dem: Ländlich, sittlich.

Sind der Gegend sogenannte Christstollen zu Weihnachten (eine Art länglichter Kuchen) gebräuchlich, warum sollte man die Freude, dergleichen Kuchen von uns zu empfangen, dem Gesinde entziehen wollen?

Doch, außer solchen genannten und etwa mehrern besondern Zeiten, muß auch die Hausmutter nicht neuerlich, noch mehr andere Zeiten, mit Kuchen, ihrer und andern Haushaltungen zum Schaden, feyerlich machen. Sind die Kuchen, der innern Güte nach, nicht mürbe gebacken worden, so mache man auch nichts Neues. Wo nur sogenannte Bärmkuchen von Roggenmehl bekannt sind, da bleibe man mit sogenannten Napf- oder Aschkuchen (Kuchen von Butter, Rosinen und Waizenmehl) doch ja weg. Man würde sich und der ganzen Nachbarschaft durch solche Neuigkeiten Schaden thun.

22) Bier und Brandtwein.

Zu gewissen Zeiten wird dem Gesinde auch Bier gegeben. In den meisten Häusern des Mittelstandes geschieht es des Sonntags bey der Mittagsmahlzeit. Man pfleget auf die Person ein Quart oder Maas zu geben. Und solches festgesetztes Maas muß nicht geändert, und von dem Gesinde in etwas willkührliches verwandelt werden. Denn es wird sonst leicht eine Säuferey daraus, die in ehrbaren Häusern nicht zu dulden ist.

Hat der Hausvater außerdem sonst noch die Weise, daß er seinem Gesinde, nach einer außerordentlich schweren Arbeit, oder Wohlverhalten, eine Ergötzung mit Bier machen will: so muß es auch schon ein Hausgesetz seyn, daß dergleichen Bier nicht zum Uebermaaße gereichet werde.

Vielmals geschieht es, daß man Gäste mit ihren Kutschern, Knechten und Bedienten bey sich hat; diesen aber, aus Achtung für ihre Herren, frey gelassen ist, sich so viel Bier zu fordern, als sie wollen, (wiewohl aber die Hausmutter, Hausjungfer oder Ausgeberinn, darinne nicht zu weit gehen sollen). Hier ist nun wohl Achtung zu geben, damit sich das Hausgesinde ihnen nicht zugeselle, eine Tabagie errichte, und, auf Rechnung der fremden Kutscher, Knechte und Bedienten, tapfer mit saufen möge.

Man muß solchen Unfug seinen Leuten durchaus nicht verstatten, und gleich das erstemal es seinen Hausgenossen aufgeben, mit fremden Domestiquen durchaus keine Trinkgesellschaft einzugehen. Es ist schon Duldung genug, daß letztere in fremden Häusern sich lustig machen, und nicht nur im Essen und Trinken, sondern auch, in Erpressung eines ganz unmäßigen Futterkorns für ihre Pferde, eine Art von Execution

tion ausüben; und sich hernach noch wohl bey ihren eigenen Herrschaften obendrein beschweren: als ob vornehmlich ihren Pferden kein Gastrecht wiederfahren sey. Ein gewiß großer Unfug! um dessentwillen einst in einem gewissen Kreise sich adliche Wirthe unter einander vereinigten, daß ihre Leute und Equipage, bey Gastereyen und Besuchungen, in den Dorfschenken, und nicht auf den adlichen Höfen, Quartier nehmen sollten.

In der Aerndte wird an den meisten Orten nur beym Kornmähen Bier gegeben; so wie bey dem Grasmähen Halbbier oder Speisebier. Auf Ritterhöfen und herrschaftlichen Aemtern ist es gesetzlich, daß der Schnitter täglich ein paar Maas Bier empfange. In andern kleinern Haushaltungen ist auch ein gewisses täglich eingeführet. Wo dieses aber nicht ist, da giebt man den Schnittern, auf dem Felde und zu Hause, so viel sie verlangen. Sie müssen aber desto stärker arbeiten. Nur ist dahin zu sehen, daß sich die Leute nicht betrinken. Hat man aber Säufer von Herkommen, so mache man sich mit der Zeit von ihnen los. Denn außer einer, der Herrschaft schädlichen Verschwendung des Bieres, entsteht aus der Besoffenheit der Aerndtearbeiter manches großes Unheil und Schlägerey unter den Leuten, wodurch die Aerndtearbeit öfters rückgängig gemacht wird. Denen brauberechtigten Landleuten ist ohnehin anzurathen, daß sie ihr Aerndtebier nicht zu stark machen. Denn wenn es bald zu Kopfe geht, und doch um der Hitze und Arbeit willen viel getrunken werden muß; so wird manchmal der beste Kerl ein Raisonneur, Zänker, Schläger oder Narre. So erhält man auch bey Mittelbier, das weder zu schwach noch zu stark ist, seine Leute zum besten gesund. Nur sehe man mit Fleiß dahin, daß so leicht kein saures Bier getrunken

werde. Denn wenn dergleichen schon bey dem Bauer, weil er selbst gegenwärtig ist, und mit trinket, passiret, so wollen die Schnitter bey dem Mittelmanne es nicht immer gut heißen; da sie sich ihrer Unentbehrlichkeit, zur Zeit der Aerndte, fast immer am meisten bewußt werden.

Den Brandtwein, als ein einheimisches Product, wodurch unsere Kornconsumtion doch befördert wird, wollen wir gar nicht aus unsern Haushaltungen verbannen. Wenn er mäßig von unsern Landleuten getrunken wird, ist er ihnen gar nicht ungedeihlich. Eine kluge Hausmutter kann mit einer kleinen Dosis Brandtwein durch ihre Knechte große Dinge in der Geschwindigkeit ausrichten, und vielen guten Willen hervorbringen.

Der Brandtwein machet in vielen Provinzen, die sich nicht unter die Weinländer zu zählen haben, des Morgens in der Aerndte das erste Frühstück aus. Die Hausmutter muß die Leute an eine gewisse Dosis, mittelst eines beständigen Glases, gewöhnen. Nicht muß es den Schnittern verstattet seyn, mehr zu fordern; damit kein Taumel in den Kopf komme. Es ist unverantwortlich, wenn der ganzen Tischgesellschaft die ganze Bouteille auf den Tisch gesetzet wird, damit sich jeder einschenke, und auf Discretion lebe. Vielmehr, wie oben gesaget, muß nur so viel hingegeben werden, als es eine mäßige, und sich alle Tage gleichbleibende Dosis mit sich bringt. Wird bey der Mittagsmahlzeit, wenn etwa fette Speisen aufgetragen sind, dem Gebrauch des Orts gemäß, auch Brandtwein gegeben, so kann die Dosis noch kleiner, als des Morgens seyn; weil schon viel Bier getrunken worden, und das Betrinken als eine Quelle der größten Unordnung und Schadens in der Wirthschaft, durchaus nicht eingeleitet werden muß.

Außer

Außer der Aerndtezeit wird auch wohl, an hohen Festen, des Morgens Brandtwein zum Frühstück gegeben. Gemeiniglich wird alsdenn Kuchen dazu gegessen, oder Butterbrod. Die Suppe aber muß dann ausfallen, und nicht dazu gegeben werden.

So pfleget man auch wohl den Knechten, wenn sie des Winters, da noch kein Feuer in der Küche seyn, und die Frühstücksuppe noch nicht bereitet werden kann, wenn sie so frühe etwa mit Korn zur Stadt fahren sollen, ein Spitzglas voll Brandtwein zu geben. Es ist ein sehr kurzer Weg, die Leute abzufertigen.

Gewürze.

Die Geschicklichkeit, mit dem Gewürze in der Küche recht umzugehen, ist so angenehm als nützlich. Die Hausmutter hat, bey dem Gebrauche des Gewürzes zur Speise, den Zweck, 1) selbige wohlschmeckend, 2) für den Magen verdaulich zu machen. Ihre ganze Kunst besteht nun darinn, im Würzen der Speise weder zu viel, noch zu wenig zu thun, und, welches die Hauptsache ist, die Speise, vornehmlich in der Gesindeküche, meistens allein mit selbst erbaueten, oder innländischen Gewürzen, zu bereiten.

Man theilet die Gewürze in süße, sauere, öligte, salzigte und aromatischbalsamische Vegetabilien ein.

Die süßen sind Honig und Zucker. Der Honig muß überall gebrauchet werden, und der Zucker selten, oder gar nicht.

Die sauern in der Gesindeküche sind allein der Biereßig, oder, wenn viel Obst im Hause ist, Obsteßig.

Oeligte sind Butter, Fett oder Schmalz, und Oel. In geringen Ländern bedienet man sich des Lein-

öls zu mancher Vorkost, und in Mittel- und guten Ländern sollte man das Mohnöl, oder gewisse andere einheimische Oele gemeiner machen; um das Baumöl abzuschaffen, und baare Geldausgabe in der Haushaltung zu ersparen.

Das gemeine Kochsalz ist unser Hauptgewürze, dessen wir bey nur wenigen Speisen entbehren können.

Unter den aromatischbalsamischen Vegetabilien müssen die ausländischen theils wenig, theils gar nicht, gebrauchet werden. Wenn wir den Pfeffer und Ingwer ausnehmen, so müssen alle übrige aus der Gesindeküche meist gar wegbleiben.

Unsere einheimischen und von Dorfhaushaltungen selbst zu erbauende, würzende Vegetabilien sind, Sellery, Schnittlauch, Knoblauch, Zwiebeln oder Bollen, Petersilie, Wacholderbeere, Kümmel, Fenchel, Coriander, Dill, Beyfuß, Roßmarin, Majoran, Salbey, Thymian, Pfefferkraut, Isop, Spanischer Pfeffer, welcher letztere häufiger gebauet, und in den meisten Fällen, anstatt des ausländischen Pfeffers, gebrauchet werden sollte; wie wir denn noch nicht einmal alle unsere einheimische Kräuter und Wurzeln genugsam kennen, und versuchet haben, um sie zum Küchengewürze zu gebrauchen, und sie den ausländischen zu surrogiren.

Wir können sogar in der Gesindeküche schon, mit vielen unserer obgedachten einheimischen Vegetabilien der Speise einen ungemein hohen Geschmack beybringen, wenn solcher eben so sehr in der Gesindeküche, als in der Küche der großen Welt, gesuchet werden sollte. Die Zwiebeln und der spanische Pfeffer, was vermögen sie nicht?

Es muß aber die Hausmutter dahin sehen, daß sie die inländischen vegetabilischen Gewürze, theils im grünen,

grünen, theils im trockenen Zustande, immer bey der Hand haben könne; indem einige im Winter, z. E. Majoran, Pfefferkraut ꝛc. nicht grün zu haben sind. Die Vegetabilien, die den Winter bey uns ausstehen, können theils im Garten gelassen, theils im Keller eingeschlagen werden. Z. E. Sellery, wovon nur allein die Blätter an manche Suppen, als Rind- oder Kalbfleischsuppen kommen, kann im Garten gelassen werden, und bedarf keiner sonderlichen Pflege; weil die Wurzel nicht auf den Gesindetisch kömmt, und daher nur in einem Winkel des Gartens etwa darf gehalten werden. Von denen im trockenen Zustande aber zu gebrauchenden aromatischen Vegetabilien muß man in Zeiten seinen Vorrath einsammeln, wie solches unter dem Kapitel, von Anschaffung und Aufbewahrung der Küchenvorräthe mit mehrern vorkommen wird.

Wenn es nun an so mannichfaltigen inländischem Gewürze nicht fehlet oder fehlen kann, so muß die Hausmutter sich auch nur meistens allein daran halten, und immer mehr verstehen lernen, ihre Speisen damit für den Geschmack wohl zu treffen.

Es ist noch immer der Fehler der Hausmütter des Bauernstandes, daß sie gewisse Speisen, nach Art der Vornehmen, dann recht zu würzen glauben, wenn sie solche mit recht vielem ausländischen Gewürze überladen. So pflegen manche das Rindfleisch mit Ingwer zu sehr zu überwürzen, da sie nur einen mäßigen Roßmarinstengel anlegen, und solchem Fleische hiermit einen ganz angenehmen Geschmack bereiten würden. So findet man es auch, daß dergleichen aus solchem niedrigen Stande, in eine gewisse Klasse des Mittelstandes hineinsteigende Hausmütter, fast alle ihre Speisen mit ausländischem Gewürze verderben. Wenn sie z. E. ein Huhn mit einer Suppe zu Tische bringen, so ist

wenig-

wenigstens an einer einzigen Hühnersuppe eine ganze Muscatennuß verwendet worden. Man fühlet dann mit der Zunge nichts als Muscatennuß; dergestalt, daß es eben so viel gewesen wäre, nur eine simple Wassersuppe gleich stark zu würzen, und das Huhn wegzulassen. Diese letztere wäre denn doch eine eben so starke und gute Gewürzsuppe, als die erste, gewesen.

Eben darinn thut sich nun die Hausmutter des Mittelstandes so sehr hervor, daß sie mit bloß inländischem Gewürze ihre Speisen schmackhafter machen und mehr sparen könne. Etwa in solchem Verhältnisse, daß sie mit einer Muscatennuß wohl fünf Hühnersuppen, für den Gesindetisch aber wohl acht dergleichen Suppen bereiten, und dem guten Geschmacke doch nichts entnehmen dürfe. Es kann aber die Muscatennuß bey der Gesindespeisung wohl ganz und gar wegbleiben, und die Suppe doch recht schmackhaft bereitet werden.

Was aber bey jedem Essen des Gesindetisches für Gewürze besonders zu nehmen seyn, wird bey jeder Speise angezeiget werden. —

Anweisung

wie die Speisen des gemeinen Mannes und des Gesindes zu bereiten.

Erstes Kapitel.

Suppen.

Unter den warmen Speisen, die auf den Tisch des Gesindes und des gemeinen Mannes kommen, sind die Suppen, die täglichen. Sie sind, bey den Morgen- Mittags- und Abendmahlzeiten, entweder das einzige Essen, oder es werden noch andere Kosten in ihrem Gefolge gegeben. Alle Suppen können daher gar füglich, in Morgen- Mittags- und Abendsuppen, eingetheilet werden; da die Suppe nicht immer, in Ansehung solcher Tageszeit, einerley seyn und bleiben kann. So würde z. E. in ordentlichen Haushaltungen, die Bohnensuppe keine Morgensuppe abgeben. Sie ist allein eine Mittagssuppe, und würde nur äußerst selten auch zur Abendsuppe werden können. In manchen Häusern geht es freylich mit der Gesindespeisung drunter und drüber, es soll doch aber natürliche Ordnung seyn. Wenn aber diese den Wegweiser zu allen hausmütterlichen Geschäfften abgeben soll, so wird sie anrathen, theils des Morgens leicht und geschwinde zu bereitende Suppen, theils, in Ansehung der Diät, leicht und nicht schwer zu verdauende Morgensuppen, zu geben. Es soll daher bey jeder Suppe angezeiget werden,

den, für welche Tageszeit sie sowohl gebräuchlich, als schicklich ist.

Außer der Tageszeit, wornach die Suppen einzutheilen sind, müssen sie noch als Alltags- Sonn- Fest- und Aerndtespeisen, unterschieden werden. Daher wird bey jeder Suppe bemerket werden, wie sie auch, nach den Umständen solcher Zeit, verändert und bereitet werden müsse.

Es kann auch seyn, wie es wirklich ist, daß der Name dieser oder jener Suppe und Speise nur ein Provinzialname sey: so wird der Leser doch, aus der umständlich beschriebenen Verfertigungsart einer Speise ersehen können, welche Speise oder Suppe seines Orts darunter verstanden werden müsse. Wenn ich z. E. die Ostersuppe beschreibe, so muß es aus den angezeigten Ingredienzien, oder Zuthaten derselben, klar genug seyn, von welcher Suppe die Rede ist.

Endlich muß es nicht erwartet werden, daß ich zu jeder Suppe oder Speise hinzufüge, daß sie gesalzen werden müsse. Dieses wird vorausgesetzet. Es wird genug seyn, wenn bey den verschiedenen Suppen oder Speisen besonders gesaget wird, daß sie mit Pfeffer, Ingwer, Salbey, Majoran u. s. w. gewürzet werden müsse.

1) Wassersuppe.

Es werden breite und ganz dünne Schnitte von schwarzem Brodte in kochendes Wasser, mit hinzugefügter weniger Butter, gethan, darin sie völlig erweichen müssen.

1) Die Suppe ist allein eine Morgensuppe, und wenn sie irgendwo eine Mittags- oder Abendsuppe ist, so kann sie es nur in armseligen Gegenden, oder in den Hütten der Dürftigsten unter dem Stadt- und Landvolke seyn.

2) Sie

2) Sie kann aber verbessert werden, wenn statt der Butter süße **Milch** angegossen wird, und alsdann als **Morgen-** und **Abendsuppe** gegessen werden. Diese Zubereitungsart findet vornehmlich in solchen Gegenden statt, wo es, wegen guter Viehzucht, nicht an Milch fehlet. Die angegossene Milch kann etwa den **dritten Theil** der ganzen Suppe ausmachen. Sie wird auch eine **Morgensuppe zur Aerndtezeit**, wenn die Milch den halben Theil der Suppe ausmachet.

3) Die Suppe wird auch verbessert, wenn klein geschärbte Petersilie, oder Körbel, oder Zwiebeln hinzugethan, noch mehr aber, wenn Eyer angequerlet werden.

2) Kuchsuppe.

Diese ist der vorigen ganz gleich, nur daß, statt des gemeinen Brodts, Kuchen genommen wird, der statt des Sauerteigs mit Bärme oder Hefen zur Gährung oder zum Aufgehen gebracht worden, und daher, unter dem Landvolke, Bärmkuchen heißt.

1) Wenn zu solchem Bärmkuchen weißes Mehl genommen worden, so kann die davon gemachte **Kuchsuppe zur Aerndtezeit eine Morgensuppe** seyn, wenn die **Hälfte Milch** zu der **Hälfte des Wassers** genommen wird.

2) Es ist diese **Aerndtesuppe**, wie Nr. 1. (2), eben nicht in guten; sondern nur in Mittelgegenden, für Schnitter gebräuchlich. In erstern Gegenden ist sie eigentlich nur für Harker und Einführer (für Leute, die das Korn auf dem Felde harken und in die Scheune fahren) gebräuchlich.

3) Kofentsuppe.

Kofent (das alltägliche Getränke des Gesindes) wird mit **grobwürfelicht geschnittenem Brod-**

te

re gekocht, und Pfeffer oder Ingwer, mit weniger Butter hinzugethan.

1) Dieses ist allein eine **Morgensuppe.**

2) Wo es dem Landvolke nicht erlaubt ist, seinen Haustrunk sich selber zu brauen, da ist es nicht rathsam, diese Suppe öfters zu kochen.

3) Darf aber jedes Haus auf dem Lande sich seinen Haustrunk brauen, so muß die Kofentsuppe als eine **Alltagssuppe**, desto häufiger gekochet, und andere bey Seite gesetzet werden; wenn das Getränke in Menge vorhanden, und bald abschmeckend werden will.

4) Biersuppe.

Es wird das Bier mit grobwürfelicht geschnittenem Brodte zusammen gekocht, auch zugleich **Butter**, zuletzt aber **Ingwer**, oder, statt dessen, Pfeffer, hinzugethan.

1) Außerdem, daß diese Suppe eine **Morgensuppe** ist, so ist sie auch eine **Sonntagssuppe**, und wird in den Häusern des Mittelmannes gemeiniglich alle Sonntage gegeben.

2) Sie kann auch in guten Ländern des **Morgens** eine **Aerndtesuppe** seyn, wie sie es auch ist, wenn Eyer daran gequerlet, und sie mit Syrop oder Honig versüßet wird.

3) In der Biersuppe giebt das **schwarze Brod** einen bessern Geschmack, als das weiße. In weißen Bieren aber ist weiß Brod vorzuziehen.

4) Die Suppe schmeckt weit besser, wenn die Butter nicht zuletzt, sondern gleich zu Anfange ganz unten zuerst in den Topf gelegt, hierauf die Brodbrocken darauf geschüttet, sodann aber das Bier hinzugegossen wird. Man muß darauf sehen, daß das Bier im Kochen nicht über- und die Butter ablaufe.

5) Die

5) Die Biersuppen dürfen nicht sonderlich zum Kochen kommen. Sobald nur das so eben ankochende Bier beginnet einen Jäscht oder Blasen zu bekommen, kann der Suppentopf vom Feuer zurück gezogen werden.

6) Es ist unnöthig, die Biersuppen mit Syrop oder Zucker zu versüßen, es wäre denn, daß solches die Gewohnheit des Orts oder der Provinz mit sich brächte. Der gemeine Mann, der an bitteres, starkes Bier gewöhnt ist, läßt sich die Suppen davon unversüßt am besten schmecken, zumal wenn sie mit Ingwer gut gewürzet sind. Biersuppen von weißem oder nicht bitterm Braunbiere sind an sich schon so süße, daß ihre Süßigkeit eben keines Zusatzes bedarf.

5) Mehlsuppe.

Zu **Mehlsuppen** wird kein Brod genommen, sondern in dem vorhin gekochten Wasser Mehl, mit etwas angegossener süßer Milch, statt der Butter, angekochet; so, daß sie nicht zu dünne, sondern etwas mehr, als semisch seyn muß.

1) **Mehlsuppen** sind, in **guten Ländern** allein, **Morgensuppen** und **Alltagssuppen.**

2) **Morgen-** und **Aerndresuppen** zugleich werden sie, wenn, statt **Roggenmehls, Waizenmehl** genommen wird. Im letztern Falle ist sie für die **Harker** und **Einführer.** Doch wird sie in **Mittelländern** auch für **Schnitter** eine **Morgensuppe.**

3) **Je weißer und feiner** das **Roggen-** oder **Waizenmehl** ist, desto mehr kann die Milch gesparet werden.

4) Gersten- und Habermehl findet nicht in guten und Mittelländern, sondern allein in schlechten, statt.

5) Sollen in der Mehlsuppe kleine Klümperchen seyn, so wird das Mehl, bevor es zu dem siedenden Wasser hinzugethan worden, mit Wasser etwas besprenget, zwischen den Händen gerieben oder gewälzet, und hierauf in dem kochenden Wasser eingerühret und vollends gahr gekochet.

6) Buttermilchsuppe.

Nachdem die Buttermilch gekochet worden, so wird feines Roggenmehl in Mittelländern, Waizenmehl aber in guten zugethan. Sie ist eine Abendsuppe, und wird kein Brod eingebrocket.

1) Wenn die Suppe nur allein schlichericht seyn soll, so dienet itzt erwähnte Kochart dazu.

2) Soll sie aber klümpericht seyn, so muß wie bey Nr. 5. (5) verfahren werden.

3) Des Sommers, in heißen Tagen, wird die Buttermilch als Kalteschale gegessen, weil sie sehr kühlet.

4) Es dienet dem Gesinde nicht zum Besten, wenn ihm die Buttermilch, wie des Winters überhaupt, also auch in den übrigen Jahreszeiten, in kalten Tagen, nicht als warme Suppe, sondern als Kalteschale, gegeben wird. Ein von starkem und hitzigem Getränke freyer Magen sehnet sich alsdann nach warmer Speise. Was Du nicht willst, daß Dir die Leute thun sollen, das thue ihnen auch nicht.

7). Mohnsuppe.

Der Mohn muß die Nacht zuvor im frischen Wasser eingeweichet, hierauf in einer sogenannten Reibesatte, oder

oder Reibasche, weich gerieben, und sodann mit der Mehlsuppe Nr. 5, wenn sie verschlagen ist, vermischet werden, damit er nicht verbrenne, und seinen Geschmack verliere.

1) Diese Suppe ist eine **Morgen-** und **Abendsuppe**, und darf keine Butter angeleget werden, weil der Mohn vieles Oel in sich hält.

2) Je weißer das angerührte Mehl ist, desto schöner fällt die Suppe in die Augen und Geschmack. Sie ist sehr gesund. Ich habe unter dem gemeinen Manne Personen beyderley Geschlechts gekannt, die mit vieler Munterkeit bis über das hunderte Jahr hinaus lebten, und in den dreyßig letzten Lebensjahren, Morgens und Abends, beständig diese Suppe aßen, und sagten, daß ihnen solche, unter allen übrigen, sonderlich des Abends, am besten bekäme. Ich glaube, daß der Mohn bey ihnen die Schlaflosigkeit, die den Greisen so gewöhnlich ist, und ihnen die meisten Schwachheiten und Bekümmernisse verursachet, gemindert, und statt des Opiums der Türken gewesen.

3) Da der Mohn besondern Acker erfordert, und nicht überall gebauet wird, so ist auch die **Mohnsuppe** nicht allenthalben eingeführet.

4) Anstatt des Mehls wird zuweilen **Brod in dünnen Schnitten** genommen.

5) Wo ein starker Hanfbau ist, da wird aus den Hanfkörnern auf gleiche Weise eine Suppe, nur mit dem Unterschiede, bereitet, daß die Hanfkörner nicht eingeweichet, sondern allein in einer Reibesatte klein gerieben, die zerriebenen Körner in einen Durchschlag gethan, kochendes Wasser darauf gegossen, und die harten Schalen oder Hülsen zurückgelassen, und zur Viehfütterung verwendet werden.

8) Hirsesuppe.

Damit von der gestampften oder ausgemachten Hirse die etwa noch darunter befindliche Spreu oder Kaff nicht den Geschmack verderbe, so wird sie mit aufgegossenem laulichten Wasser an die dreymal ausgewaschen; sodann aber, nach Abseigung des Spülwassers, in kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn sie meist gahr und der dritte Theil des Wassers eingekochet ist, der Abgang desselben mit süßer Milch ersetzet und bis zur erforderlichen Weiche gekochet.

1) In der Aerndte ist diese Suppe für die Schnitter eine Morgensuppe. Sie ist auch zu allen andern Zeiten eine Abendsuppe.

2) Die Hausmutter muß es durch Erfahrung wissen, wie viel Hirse zu der Suppe zu nehmen, damit kein steifer Brey daraus werde.

3) Die beste und geschwindeste Hirsesuppe wird diejenige, die von dem Reste eines Hirsebreyes bereitet wird. Diese Suppe wird besonders in der Aerndte so dünne gekochet, daß Semmelbrocken, statt gemeinen Brodts, hinzugethan werden. Wenn daher für eine Mahlzeit dicker Hirse oder Hirsebrey gekochet wird, so muß die Einrichtung gemachet werden, daß immer ein Rest zu einer künftigen Suppe erübriget, hierdurch aber Holz, Zeit und Mühe gesparet werden. Es ist aber auch zu sehen, daß solcher Rest nicht zu lange stehen bleibe, weil er in heißer Witterung weniger dauret, und bald sauer wird.

9) Erbssuppe.

Auch bey dieser Suppe werden die Ueberbleibsel eines Erbsengerichts genommen, mit siedendem Wasser und süßer Milch, auch Pfeffer, so dünne gekochet, daß sie mittelst eingebrockten Brodts gegessen werde.

1) Diese

1) Diese **Morgen-** und **Abendsuppe** wird von Leuten, die der Erbsen gewohnt sind, (denn es sind Gegenden, wo es mehr mit Hirse als Erbsen gehalten wird) gern gegessen; und muß, bey Wegsetzung eines Restes zur Suppe, ebenfalls darauf gesehen werden, daß die Erbsen von der Wärme nicht in Säure übergehen.

2) Sie ist auch eine **Aerndtesuppe** für Harker, und es wird kein saures Brod, wovon die Milch gerinnet, eingebrocket.

10) Heidegrützsuppe.

Die Heidegrütze wird zuerst im Wasser gahr gekochet, Milch zum **vierten Theil** angegossen, kein Brod angebrocket, und sehr fleißig umgerühret, indem sie gar leicht anbrennet.

1) Diese Suppe gehöret unter die **Abendsuppen**, ist aber auch eine **Morgen-** und **Aerndtesuppe** für die Schnitter im **Guten-** und **Mittellande**, und wird sodann mehr Milch, als es für alle Tage gewöhnlich ist, hinzugethan.

2) Die Heidegrütze ist gewöhnlichermaaßen **Feine**, **Mittlere** und **Grobe**. Erstere kömmt auf den herrschaftlichen Tisch, die andere für die Schnitter, letztere aber ist zum alltäglichen Verbrauch fürs Gesinde.

11) Gerstengrützsuppe.

Die Bereitung dieser Suppe kömmt mit der vorhergehenden völlig überein; sie ist aber nur eine gemeine **Abendsuppe**, besonders zur Winterszeit.

12) Habergrützsuppe.

Es muß die Habergrütze zuerst mit Wasser gahr gekrochet, etwas Milch darauf angegossen, und

gebrocktes Brod zugethan werden, welches nicht sauer ist.

1) Meist überall ist dieses eine der **Abendsuppen**; sie ist aber auch eine gleichfalls sehr gewöhnliche **Morgen-** und **Aerndtesuppe** für die Schnitter. In diesem Falle wird mehr Milch dazu genommen, auch weißes Roggenbrod, in **guten Ländern** aber Semmel oder Waizenbrod, eingebrocket.

2) Die Habergrütze ist entweder **gesotten** oder nicht. Gesotten ist sie, wenn der Haber gekochet, darauf in einem Ofen gedörret, und sodann auf die Grützmühle gebracht worden. Die daraus gefertigte Habergrütze gedeihet besser, als die ungesottene. Das heißt, sie quellet mehr beym Kochen auf, als die ungesottene, wornach sich also die Hausmutter zu richten, und das rechte Maas für die Suppe zu nehmen hat.

3) Die Habergrütze darf für den Gesindetisch nicht durchgeseiget und zurück gelassen werden. Dieses geschieht nur für den herrschaftlichen Tisch allein.

13) Graupensuppe.

Wenn die Graupen mit Wasser gahr gekochet worden, so wird kein Brod, sondern nur Milch, dazu gethan. Ist aber in der Haushaltung Zeit übrig, so kann die Milch weggelassen, und statt selbiger Mohn gerieben, und zu den gekochten Graupen, wenn sie verschlagen sind, hinzugethan werden.

1) Die Graupen sind von Gerste, und dürfen nicht von der feinsten Art seyn; nur muß sie der Müller nicht so grob machen, daß von den Gerstenhülsen so viel daran bleibe, damit sie den Leuten in der Kehle stecken, und sie zum öftern Räuspern und Ausspucken nöthige. Wenigstens sind dergleichen grobe

grobe Graupen im Guten- und Mittellande nicht gebräuchlich.

2) Da die Graupen nicht geschwinde genug weich kochen, so ist die davon bereitete Suppe gemeiniglich eine Abendsuppe.

3) Eine Mittagssuppe ist sie, wenn des Mittags keine andere Vorkost gegeben wird, und sofort Butter und Käse darauf folgen.

14) Bohnensuppe.

Weiße, von den Schalen entledigte und getrocknete, Bohnen werden mit Fleischbrühe weich gekochet, und mit Thimian oder Majoran gewürzet, ohne daß Brod angebrocket werde. Fehlet es aber an Fleischbrühe, so werden die Bohnen mit Wasser und Butter gekochet, und mit einem nur benannten grünen oder getrockneten Kraute gewürzet.

1) Gemeiniglich ist die Bohnensuppe eine alltägliche Mittagssuppe, und ist alsdann statt der Vorkost, worauf Eyerkuchen oder kaltes Fleisch, Hering u. s. w. folgen.

2) In manchen Gegenden und Jahren erlangen die weißen Bohnen nicht ihre ganze Reife, und würden, wenn sie so gepflücket und ausgemachet, sehr einschrumpfen und runzelicht werden. In diesem Falle können sie ausgehülset, gekochet, und zur Abendsuppe gebrauchet werden.

3) Mehl darf nicht angerühret werden, es wäre denn, daß die Bohnen, wenn sie schon weich gekochet sind, nicht quellen, und die Suppe zu wässericht ausfallen möchte.

15) Wurstsuppe.

Der gemeine Mann ißt diese Suppe sehr gern. Sie ist die übrig gebliebene Brühe von den gekochten

Würsten, und muß selbige hinter einander verspeiset und ihrem Verderben dadurch zuvorgekommen werden. Es wird daher die dünne Brühe in Töpfen an einem kühlen Orte aufbewahret, zum jedesmaligen Gebrauche am Feuer wieder aufgekochet, und breite dünne Schnitten gemeinen Brodts zugethan.

1) Eine so geschwinde anzufertigende Suppe ist eine **Morgen-** und **Abendsuppe.**

2) Die Wurstbrühe, wenn sie schon salzigt ist, dauert zur Frostzeit doch kaum vierzehn Tage. In warmen des angehenden Herbstes währet sie kaum vier Tage.

3) Gute Freundinnen oder Nachbarinnen des Orts pflegen sich wohl einzuverstehen, da das Hausschlachten in den Häusern zu verschiedenen Zeiten geschieht, die Wurstbrühe sich unter einander zu theilen, und selbige desto eher zu verzehren, welches Einverständniß, da es so wirthlich ist, an mehrern Orten einzuführen wäre.

4) Wenn die Wurstbrühe erkaltet, und das aus den Würsten ausgekochte viele Fett geronnen: so kann es abgenommen und zu besonderm Gebrauche verwahret werden. Es kann aber dieses Fett auch aus dem Wurstkessel, wenn es noch warm ist, mit der obersten Brühe noch abgeschöpfet und weggesetzet werden.

5) Jene listige Magd wußte ihre Zeit, in Abwesenheit der Hausmutter, so wohl zu nutzen, daß sie einen Theil der Würste währendem Kochen zerschnitt, damit die Würste auslaufen, und die Wurstsuppe von vielen Grumpen verbessert werden möchte. Es muß daher die Hauswirthin ihre Mägde kennen, und solche, wenn sie untreu sind, ohne Aufsicht nicht allein bey dem Kessel lassen.

16) Pflaumensuppe.

Wenn die reifen Pflaumen in der Mitte aufgeschnitten, und ihrer Kerne entlediget, mit Wasser gekochet, und mit Pfeffer gewürzet worden, so wird auf Kohlen geröstetes, hierauf aber klein geschnittenes Brod hinzugefüget.

1) Wo sehr viel Obst gewonnen, und dessen häufiger Genuß dem Gesinde frey steht, da muß diese Suppe eben nicht Tag für Tag gegeben werden, damit selbiges nicht durch die Einerleyheit ermüdet werde.

2) Da diese Suppe eine Abendsuppe ist, so wird sie am bequemsten geordnet, wenn des Mittags harte Speisen, als Erbsen, Bohnen, Linsen, Klöße u. s. w. die Mahlzeit ausgemachet haben.

3) So gesund diese Suppe übrigens ist, so können doch Zeiten und Umstände von deren Darreichung abrathen. Wenn an einigen Orten sonst wenig Obst gewonnen, oder viele Jahre hindurch nichts gerathen, und das Gesinde durch zu frühzeitigen Genuß des noch nicht recht reifen Obstes sich vielmals gefährliche Bauchflüsse erreget: so ist es wohl gethan, die Pflaumensuppe nur sparsam oder ganz und gar nicht zu geben.

4) So wird auch der Gesundheit des Gesindes nur schlecht gerathen seyn, wenn man noch unreife Pflaumen, wie man zuweilen dieses sich als gute Wirthschaft einbildet, die vom Sturmwinde mit Gewalt abgeworfen sind, zur Suppe kochet, und sie wegen ihrer Säure mit Syrup oder Honig versüßet, um sie geschmackbar zu machen. Von dergleichen Suppen können Fieber, wo nicht gar rothe Ruhr, erzeuget werden. Es ist eben nicht nöthig, die zwar blauen, aber noch meist harten und reifen Pflaumen, unter den Bäumen liegen

und verfaulen zu lassen. Man kann sie nach Bequemlichkeit zusammenlesen, und den Schweinen des Morgens und Abends vorwerfen lassen, denen es eine gute Fütterung seyn kann.

17) Ertüffelsuppe.

Nachdem die Ertüffeln im Wasser von anhängender Erde gereiniget, und mit einem stumpfen Besen abgestauchet worden; so werden sie durch Abschälen von ihrer äußern Haut entlediget, hierauf in dünne Schnitten zertrennet, mit Wasser gekochet, mit Pfeffer und etwas Butter aber gewürzet.

1) Dieses ist eine Abendsuppe, und wird von dem Gesinde, wenn sie die Woche hindurch auch oft vorgesetzet wird, nicht verachtet.

2) Wenn Petersilie angeschnitten wird, so kann man Pfeffer schonen, und von letzterm desto weniger anthun.

3) Brod oder Mehl kommen nicht in diese Suppe.

18) Kürbißsuppe.

Von reif gewordenen Kürbissen wird sowohl die äußere harte Schale abgeschnitten, als auch die Kerne, mit dem daran sitzenden losen und unschmackhaften Zeuge, davon genommen: der so gereinigte Kürbiß aber wird in gröblichte Stücke klein geschnitten, mit Wasser weich gekochet, hierauf aber mit der Kelle im Topfe vollends klein zerrieben, Milch angegossen, und mit vielem Pfeffer gewürzet; hiernächst wird noch besonders gekochte Hirse, so viel zu einer Suppe erforderlich ist, darunter gemenget und zusammen aufgekochet.

1) Diese Abendsuppe kann verändert werden, wenn, anstatt der sodann wegzulassenden Milch, klein geriebener Mohn angethan wird.

2) Wenn

2) Wenn Tages vorher der Kürbiß die Vorkost oder Gemüse des Gesindes, und in solcher Maaße gewesen, daß ein Rest zu der Suppe erübriget worden: so kann diese Kürbißsuppe, wegen der geschwinden Zubereitung, da nur der Rest mit kochendem Wasser zubereitet worden, eine **Morgensuppe** abgeben.

19) Trockene Pflaumensuppe.

Obschon die gebackenen oder trockenen Pflaumen in Gegenden, wo viel Obst gewonnen wird, eben nicht häufig vorkommen, indem die trocknen Pflaumen, als eine courante Waare, in den Städten gut abgesetzet werden können: so wird doch zuweilen, zur Veränderung, eine Suppe davon gemachet. Die Bereitung ist diese. Die Pflaumen werden mit Wasser weich gekochet, geröstet Brod angebrocket, und Pfeffer in geringer Maaße angeworfen.

1) Diese Suppe ist eine Abendsuppe.

2) Die weich gekochten Pflaumen werden nicht durch einen Durchschlag gestrichen oder gerühret, sondern ganz und die Steine darinne gelassen.

20) Hollundermußsuppe.

Etwas Hollundermuß mit Wasser, geröstetem Brod und Pfeffer gekochet, auch allenfalls etwas Mehl angerühret.

1) Dieses ist bloß eine **Abendsuppe**, und nur in einigen Gegenden gebräuchlich.

2) Sie ist eine Suppe für Kranke, wenn sie des Nachts schwitzen sollen, und kann sodann das Brod weggelassen, und nur mit Mehl semisch gekochet werden.

21) Ostersuppe.

Nachdem Eyer, etwa auf jede Person eines gerechnet, in einem Kessel, mit einer Hand voll Waizenmehl, klein geschlagen, so wird Bier und eben so viel Milch dazu gegossen, welches man scharf überm Feuer heiß werden läßt, und sobald eine Bewegung zum Kochen entsteht, abgenommen, mit etwas Syrup oder Kochzucker versüßet, und zugleich Semmelbrocken angeworfen.

1) Gemeiniglich ist diese Suppe eine **Fest- und Mittagssuppe.**

2) Die Ostersuppe ist auch eine **Morgensuppe** für die Schnitter **zur Aerndtezeit.**

3) Wenn in einigen Gegenden dem Gesinde nach vollendeter Aerndte, dem Herkommen gemäß, oder zur Erweckung des Fleißes, aus freyer Verheißung, ein Aerndteschmauß gegeben wird, so machet diese Suppe den Anfang der Mahlzeit.

22) Rindfleischsuppe.

Vom gekochtem Rindfleisch wird Brühe genommen, mit Reis oder Graupen gekochet, Selleriekraut gröblich angeschnitten, und mit weich sieden lassen, zuletzt aber geröstet Semmelbrod in Schnitten eingelegt.

1) Es ist dieses eine **Sonntags- und Mittagssuppe.**

2) Diese Suppe kömmt nicht oft zu Tische, weil für frisches Fleisch kein Geld ausgegeben werden soll. Wenn aber vom Hausschlachten frisches Fleisch verhanden, so wird dem Gesinde solche Suppe bereitet.

3) Beym Hausschlachten, da das Rindfleisch zum Pökeln oder Räuchern in Stücken zerhauen wird, bleiben viele Knochen, z. B. von den Füßen, zurück, die, nebst dem daran befindlichen Fleische gekocht,

gekocht, eine fette und kräftige Brühe abgeben. Von solchen Brühen werden nun meistens Suppen obbeschriebener Art bereitet.

4) Wenn feines, nicht sonderlich saueres Roggenbrod im Hause vorhanden ist, so kann es gar füglich statt der Schnitten von Semmelbrod gebrauchet werden.

5) Soll der Geschmack dieser Suppe erhöhet werden, so muß klein gestoßener Ingwer hinzu gethan werden. In Gegenden, wo Zwiebeln erbauet und nicht theuer verkaufet werden, pflegt man auch wohl zu gleichem Zweck noch einige Porrezwiebeln mit der Suppe zu kochen.

23) Nudelnsuppe.

Waizenmehl, so eben nicht fein, sondern nur sogenanntes Mittelmehl seyn darf, wird mit ein Paar Eyern und kalter Milch zu einem festen Teig gemacht, mit einem Treib- Welger- oder Mangelholze mäßig dünne aus einander getrieben, Streifen in der Breite, als die Nudeln lang seyn sollen, geschnitten, bemehlt, und sodann auf einander gelegt, und in Nudeln zerschnitten. Man kocht sie mit halb Wasser und halb Milch, oder statt dessen mit Fleischbrühe, wenn dergleichen vorhanden ist.

1) Diese Suppe ist eine **Mittagssuppe** an Sonn- und Fleischtagen, auch für die Schnitter in der Aerndte, zumal wenn sie mit Fleischbrühe zubereitet wird.

2) Die Nudeln werden nicht mit langsamen Feuer, sondern geschwinde gekocht, und mit der Kelle mehrmal im Kessel untergegriffen, damit sie nicht zusammenbacken, oder unten im Kessel anhacken. Zu gleichem Zweck muß man die klein geschnitte-

nen

nen Nudeln zuvor mit Mehl bestreuen, und unter einander mengen, damit sie nicht schon vor dem Kochen eine Anlage zum Zusammenbacken gewinnen.

3) Um nicht bey jedesmaligem Gebrauche dieser Suppe erst Nudeln machen zu dürfen, kann man sich davon einen Vorrath halten, wenn eine Menge roher Nudeln auf Papier oder Kuchenblechen im Backofen oder auf dem Kachelofen getrocknet und aufbewahret werden.

4) Unter den Vorkosten Kap. 3. Nr. 32. kömmt noch eine Bereitungsart der Nudeln vor, die als eine eigene Vorkost oder Beyessen gegessen werden. Von diesen getrockneten Nudeln wird ebenfalls eine bereitsame Suppe gemacht, wenn sie ganz dünne mit Wasser, Salz und etwas Butter gekocht werden.

Schlußanmerkungen.

Zu den meisten Suppen werden Brodbrocken, oder kleine dünne Kuchen, oder Brodschnitte erfordert. Man kann dergleichen in Menge zu bequemer Zeit bereiten, um sie, wie zuvor von den Nudeln gesagt worden, aufzutrocknen und zum nöthigen Gebrauche immer bereit zu haben. In manchen Jahren ist das Brod im Sommer dem Schimmeln mehr denn sonst unterworfen. Hierbey ist nun kein besserer Rath, als das zum Schimmeln angehende Brod in Suppenbrocken zu verwandeln, und solche zu trocknen.

Es versteht sich aber von selbst, daß man sich mit diesem Geschäffte nicht so lange zu säumen habe, bis der Schimmel zu weit um sich gegriffen hat, weil alles, was schimmlicht ist, nicht mehr Menschen- sondern Schweinespeise ist. Allenfalls können auch die Brocken des Sommers an der heißen Sonne getrocknet werden; sie müssen

sen aber täglich dabey einigemal umgerühret werden, damit die untere Seite nicht anschimmle, oder einen üblen Geschmack annehme. Auch kann man große Stücken Brod trocknen, und solche zu seiner Zeit gröblich zerstoßen, und sie in solchem Zustande zu Suppen oder Kaltenschalen gebrauchen, da sie denn letztern Falls einen halben Tag, oder wohl länger, in Bier eingeweichet und hiemit eßbar gemacht werden.

Viele Abendsuppen können bereits beym Feuer der Mittagsspeisen mitgekocht, und bis zum Abend hin in der heißen Asche warm gehalten werden, so wie viele Bäuerinnen sich gar klüglich zur Aerndtezeit, da sie im Felde arbeiten müssen, dieses Vortheils zu bedienen wissen. Manche Suppen, als Hirse- Grütz- und Graupensuppen, bedürfen nur, daß sie des Mittags kaum halb gahr gekocht werden. Bleiben sie in der Gluth, oder heißen Asche, bis an den Abend stehen, so kochen sie ganz langsam gahr, vorausgesetzt, daß die Kochgefäße zugedeckt seyn. Nur muß die Gluth, oder heiße Asche, nicht so viel Hitze enthalten, daß ein starkes Kochen daraus entstehe, und die Suppe davon anbrennen könne. Eine ganz mäßige und dabey fortdaurende Hitze erweichet die vorgedachten Suppematerialien sehr gut, und läßt sie wohlschmeckender werden, als wenn sie bey raschem Feuer gekocht werden. Auf einer andern Art kann man gedachte Materialien ganz unangekocht in die heiße Asche setzen; sie werden darinn so weich, daß sie zuletzt nur eines kleinen Feuers bedürfen, um vollends gahr zu werden. So machen es manche wirthliche Bäuerinnen, die des Abends dergleichen Suppematerialien in die Röhre des geheizten Kachelofens setzen, und solche davon für den nächstfolgenden Tag zur Mergensuppe mehr als halb gahr finden. Sie sind nicht wenig zu loben, daß sie Mühe und Holz zu ersparen suchen.

Zweytes Kapitel.

Kalteschalen.

Die Kalteschalen werden meistens mehr des Sommers, als des Winters gegessen; die einzige Bierkalteschale ausgenommen, die auch im Winter, wiewohl nur des Abends, gebräuchlich ist.

1) Kofentkalteschale.

Klein gekrümeltes Brod mit Honig, Syrup, oder Kochzucker und genugsam aufgegessenem Kofent, oder Nachbier.

1) Diese Kalteschale wird in Mittelländern wenig oder gar nicht als eine Abendspeise gereichet. Es ist aber auch in guten Ländern gebräuchlich, daß in der Aerndte draußen im Felde den Harkern Vesperbrod (ein Essen zwischen der Mittags- und Abendmahlzeit) gegeben werde; und dann ist diese Kalteschale der Anfang des Vesperbrodts, welches mit Butter, Käse und Brod beschlossen wird.

2) Es wird in der Aerndte viel Kalteschale gegessen, und dazu viel Brodkrume erfordert. Die Rinde wird sodann aber dem Gesinde zum Verspeisen bey Tische vorgeleget. Meistens will das Gesinde nicht gern an die Rinde, läßt sie liegen und noch härter werden. Es ist daher wohlgethan, wenn es üblich ist, kein schwarz Brod zu den Aerndtesuppen zu gebrauchen, daß diese so viele, von den Kaltenschalen zurückgebliebenen, Rinden in gröbliche Stücklein zerschnitten, mit Getränke oder Bier begossen und erweichet, sodann aber zu einer künftigen Kaltenschale gebrauchet werden, welche

von

von dieser klein und weich gewordenen Rinde eben so schmackhaft, als kräftig wird.

2) Bierkalteschale.

Sie ist der vorigen gleich, und wird unter das, statt des Kosents, aufgegossene Bier nichts Süßes gethan, es müßte denn das Bier sehr geringe und unkräftig seyn.

1) In guten und Mittelländern ist es Gebrauch, daß den Einführern des Korns diese Kalteschale zum Vesperbrod gegeben werde, da unterdessen das Gespann ein Futter ausfressen muß.

2) Auch ist diese Kalteschale eben daselbst das gewöhnliche Abendessen des Sonntags. Wenn das Bier aber sehr dünne ist, und den Magen mehr erkältet als wärmet: so ist dem Gesinde zur Winterszeit mehr mit einer Suppe, als mit einer solchen Kaltenschale, gedienet.

3) Pflaumenkalteschale.

In Gegenden, wo kein Obstmangel ist, und daher viel Pflaumen gebacken oder getrocknet werden, da lassen sich diese auch auf folgende Weise zur Kaltenschale verwenden. Gekochte Pflaumen werden in einem Topfe klein gerühret, ohne die Steine heraus zu nehmen, und Kosent oder Speisebier nebst gekrümten Brod dazu gethan, und alles unter einander gerühret.

1) Weil diese Kalteschale sehr erfrischend ist, so wird sie auch in heißen Tagen den Harkern zur Aerndtezeit zum Vesperbrodte in Mittelländern gegeben, und gern gegessen.

2) Wo sehr viel saure Kirschen wachsen, da pflegt man solche, wie sie vom Baume kommen, zu kochen, und wenn geröstet Brod nebst Syrop oder Honig hin-

zugethan worden, solche erkaltet in warmen Tagen des Abends statt einer Kaltenschale zu essen.

4) Süßemilchkalteschale.

Zur Sommerszeit ist es bey manchen Bauern gebräuchlich, meistens des Mittags, Brod in süße Milch zu brocken. Bey dem Mittelmanne aber wird sie dem Gesinde, geringe Länder ausgenommen, eben nicht gereichet, weil es bey ihm nicht an vieler geronnenen Milch, wie auch Buttermilch, mangelt.

5) Saure oder geronnene Milchkalteschale.

Geronnene oder sauere Milch ist diejenige, von welcher die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen worden. Die daraus zu bereitende **Kalteschale** besteht aus zween Theilen geronnener und einem Theile süßer Milch, wozu Brod eingekrumet wird.

1) Dieses ist eine **Mittagskalteschale**, die in warmen Tagen dem abgematteten Gesinde viel Labsal gewähret.

2) Zur Aerndtezeit ist sie in Mittelländern gar nicht üblich, womit auch die Herrschaften wohl zufrieden seyn können; weil das Gesinde, wegen des vielen Trinkens vom Morgen an, von solchen Milchspeisen leicht Bauchflüsse sich zuziehen kann. Daraus entstehen Versäumnisse in der Arbeit, und die von Bauchflüssen abgematteten Leute haben nur das halbe Vermögen zu arbeiten.

6) Buttermilchkalteschale.

Da die Buttermilch sehr kühlend ist, so muß sie in der kalten Jahreszeit zur Suppe verkochet, zur Kaltenschale aber allein in warmen Tagen gegeben werden. In Mittelländern wird sie als **Kalteschale** mit dem **dritten Theile süßer Milch** und eingekrumten Brod zum **Mittagsessen** aufgetragen.

Drit-

Drittes Kapitel.

Vorkosten oder Gemüse.

Alle Mehlspeisen Feld- und Gartenfrüchte werden unter die Vorkosten gerechnet. Sie werden entweder für sich allein gekochet und gegessen, oder mit Fleisch zugleich, wie gekochet, also auch gegessen. In Mittelländern kommen die meisten nur zum Mittagsbrodte. Es soll daher gleichfalls gezeiget werden, welche unter denselben Mittags- und Abendspeisen sind.

1) Klöße.

Zuerst wird Speck in kleine Würfel zerschnitten, in einem Tiegel über Kohlen ausgebraten, und zuletzt grüner zerschnittener oder getrockneter Thymian eingeleget, hierauf Mehl mit halb Wasser und halb Milch zusammengerühret, der meist erkaltete ausgebratene Speck und dessen Krappen hinzugethan, und von dem zur mittelmäßigen Steife gebrachten Teige mit der Kelle, die jedesmal in kochendes Wasser zu tauchen, damit kein Teig anklebe, gewöhnliche Klöße abgestochen, in den mit kochendem Wasser angefüllten Kessel geworfen, und darinn gahr gekochet.

1) Wenn zu heißer Speck mit dem Teige vermenget wird, so werden die Klöße nicht locker.

2) Währendem Kochen im Kessel müssen die Klöße mit der Kelle von Zeit zu Zeit behende untergegriffen und aufgenommen werden, damit sie theils nicht zusammenbacken, theils nicht unten anbrennen.

3) Wenn die Klöße gahr gekochet, so wird ein Drittheil oder mehr Wasser abgegossen, der Abgang

aber mit süßer Milch ersetzet, und wenn man die ganze Masse sodann noch einmal aufwallen lassen, so werden die Klöße abgenommen und bald verspeiset, damit sie nicht hart werden und ihre Lockerheit verlieren.

4) Das Mehl ist gemeiniglich zur Hälfte fein Roggen- zur andern Hälfte aber Waizenmehl.

5) In der Aerndte werden für die Schnitter oder Mäher die Klöße aus purem Waizenmehle bereitet, die Brühe auch, nach obbeschriebener Weise, mit desto mehr Milch verschönert.

6) Die Klöße sind eine Mittagsspeise, sie können aber, wie viele andere Vorkosten, eine Abendspeise werden, wenn das Gesinde den Tag hindurch, als z. E. um des Holzhauens willen im Walde, nicht zu Hause gewesen, und zum Mittagsbrodte keine warme Speisen hat haben können.

7) Eben diese Klöße werden auch in obstreichen Gegenden mit gebackenen Birnen zusammen gekochet, und als ein angenehmes Gerichte von dem gemeinen Manne gegessen. Wenn die Klöße nach obbeschriebener Weise bereitet sind, so werden sie mit Wasser dergestalt gahr gekochet, daß keine Milch zu dem Wasser oder Brühe gegossen werde. Nachdem die Birnen, worunter auch etwas gebackene Aepfel oder Pflaumen genommen werden können, um das Uebersüße der Birnen zu mindern, für sich allein gahr gekochet worden, so wird das Wasser oder Brühe, darinn die Klöße gekochet worden, abgegossen, und die Birnen mit ihrer Brühe zugegossen. Die Birnen oder anderes Obst müssen mit etwas Butter oder Speckbrühe weich und schmackhaft gekochet werden. Auf gleiche Weise kann man auch grüne Birnen mit Klößen zurichten. Mit getrockneten oder welken Rüben wird es eben so gemachet. Uebrigens ist dieses ein Mittagsessen, und wird, theils allein, theils mit zugleich gekochtem

tem Speck oder Schinken, zur Mittagskost dem Gesinde gegeben.

2) Mehlbrey.

Wasser und Milch werden zu gleichen Theilen in einem Kessel zum Kochen gebracht, und Waizenmehl mit einem Querl allmählig, bis zur gehörigen Steife, ein- und beständig umgerühret, um das Anbrennen zu verhüten.

1) Der Mehlbrey ist ein Mittagsessen, und wird entweder allein, oder mit gebratenem Speck oder Eyerkuchen, gegeben.

2) In der Aerndte wird dieser Brey den Harkern aufgetragen, und das Waizenmehl darf eben kein Kern- sondern nur Mittelmehl seyn.

3) Wo in hochgelegenen Gegenden die Sallate in den Gärten nicht wohl wachsen, oder nicht lange dauern, da machet man einen sauern Brey. Wenn nämlich der Brey ohne Milch, in purem Wasser und Salze gekochet, und darauf in die Schüssel gethan worden, so wird entweder kalter Essig, oder Essig mit etwas eingebratenem in Krappen zerschnittenem Speck, darüber gegossen.

3) Mohnbrey.

Ein von feinem Roggenmehl mit Wasser und Salz gekochter, hierauf aber erkalteter, Brey wird löffelweise ausgestochen und in eine Schüssel gelegt, sodann aber geriebener, zuletzt mit Wasser oder Milch sehr flüßig gemachter, und mit Honig oder Syrup versüßter, Mohn überhergegossen.

1) Der Mohnbrey ist allein eine Abendkost, und nur in Gegenden, wo Mohn gebauet wird, gebräuchlich. Und hier wird er eben so oft auch nicht gegeben.

2) In Flachsländern bedienet man sich dieses Breyes hauptsächlich, wenn viele Leute eine Parthie Flachs gebaket, und, statt der Bezahlung mit Gelde, mit einem Leckerbissen abgefunden werden sollen.

4) Erbsen.

Man bereitet die Erbsen in der Küche entweder als eine Speise, die gebrochen und ziemlich steif, mit dem Messer, oder ungebrochen und dünne mit Löffeln gegessen werden soll. Im erstern Falle nennt man sie dicke, im andern Falle aber dünne Erbsen. Dicke Erbsen werden, nachdem sie verlesen und gewaschen worden, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht: so oft sie aber am Feuer, wegen des Einkochens, zu trocken werden, heißes Wasser zugegossen; und wenn der Topf von den aufquellenden Erbsen zu voll und überlaufend wird, die obersten abgenommen, der Topf aber vor dem Anbrennen gesichert. Dieses geschieht theils durch obbesagtes Zugießen des Wassers, theils auch durch mäßiges Feuer, oder Zurückziehen des Topfes von der Flamme. Wenn die Erbsen lange und weich genug gekochet sind, so muß das Wasser in einen Topf oder Schüssel abgegossen, und selbige gebrochen werden. Dieses wird am bequemsten verrichtet, wenn die Küchenmagd sich auf einen niedrigen Schemel setzet, um den heißen und rahmichten Erbstopf ein altes Tuch oder Sudelschürze schlägt, ihn zwischen die Beine einklemmet, vorwärts aber gegen eine Wand die Knie ansetzet, um dem Topfe einen festen und unbeweglichen Stand zu geben; hierauf aber mit einer starken hölzernen Kelle, und zwar mit dem Rücken derselben gegen die Seiten des Topfes, die Erbsen, von unten nach oben zu, so lange in einem Zuge herauf drücket, und von der Erbsbrühe nach und nach, zur Erleichterung des Geschäfftes, nachgießt, bis keine ganze Erbse mehr gesehen,

hen, und alles in einen steifen Brey, nachdem etwas Salz hinzugethan, verwandelt worden.

1) Die Erbsen sind überall ein Mittagsessen, und werden nur in geringen Ländern ohne Speck, Fleisch oder Würste gegessen. Zu Zeiten werden sie auch des Abends gegeben, wenn das Gesinde des Mittags etwa zum Holzfällen oder Hauen und dergleichen vom Hause abwesend seyn, und aus dem Kober kalte Speisen hat essen müssen. Dieserwegen wird denn das Mittagsbrod erst des Abends gereichet.

2) Da in Mittel- und guten Ländern gemeiniglich neben den Erbsen roher oder gebratener Speck, Würste oder Fleisch aufgesetzet werden: so müssen in den dicken Erbsen mit einem Löffel Gruben eingedrückt und mit fetter Fleischbrühe ausgefüllet werden. Wenn aber kaltes Pöckel- oder Räucherfleisch, oder roher Speck mit den Erbsen gegessen werden soll: so muß zerlassene Butter, oder das Schmalz von ausgebratenem Speck, oder warm gemachte Fleischbrühe, wenn dergleichen von vorigen Tagen vorhanden ist, genommen werden.

3) In den Ländern, wo die Erbsen gut gerathen, ist des Sonntags gemeiniglich das Mittagsessen dicke Erbsen und Fleisch, welches letztere, dafern eben von frisch geschlachteten Gänsen, Schafen, Schweinen und Rindern kein Vorrath mehr vorhanden ist, aus eben dergleichen gepöckelten oder geräucherten besteht.

4) Eben diese dicke Erbsen und Fleisch werden auch in der Woche an Fleischtagen gegeben, weil keine Vorkost von dem gemeinen Manne mehr geliebet wird, als diese. Sie werden ihrer nicht überdrüßig. Doch sind einige Gegenden, ja ganze Provinzen, z. E. Schlesien, auszunehmen, wo die Hirse die Lieblingskost ist, und die Erbsen wenig geachtet werden.

5) Wo die Erbsen gern gegessen werden, da muß die Hausmutter solche mehr, als andere Kost, zu Tische bringen, weil sie für stark arbeitende Leute eine derbe Nahrung geben, auch sättigen und widerhalten. Hierzu kömmt hauptsächlich, daß das Kochen leicht ist, und weniger Zeit und Mühe erfordert, als die Zubereitung mancher anderer Vorkosten, z. E. des grünen Kohls, u. s. w.

6) **Erbsen**, wenn sie zumal mit gesalzenem oder geräuchertem Fleische gegessen werden, erregen einen starken Durst, und müssen in sehr heißen **Aerndetagen** den Schnittern nicht wohl gegeben werden. Denn, wenn sie so viel Bier trinken können, als sie immer wollen, so kann gar leicht eine Säuferey, dem Keller des Hausherrn unnöthiger Abgang, auch dem Säufer Schaden an seiner eigenen Gesundheit, veranlasset werden. Erhalten aber die Schnitter nur ein gewisses festgesetztes Maas des Getränkes, so wird ihnen der Durst in der Hitze sehr marternd, daß sie sich bey dem ersten Wasser oder Getränke bey der Heimkunft übertrinken, und den Grund zu gefährlichen Krankheiten legen können. Die Klugheit befiehlt also der Hausmutter, mit diesen und andern Speisen sich in die Zeit zu schicken, und der Haushaltung durch Erkrankung des Gesindes nicht Nachtheil und Versäumniß zu stiften. Als Menschenfreundin und Christin aber wird sie denken: Was ihr wollet, daß euch die Leute nicht thun sollen, das thut ihr ihnen auch nicht.

7) **Dünne Erbsen**, die auch **Krüllerbsen** heißen, werden mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und, wenn sie meist gahr sind, Majoran, klein geschnittene Zwiebeln und Salz, auch Brühe von besonders gekochtem Speck so viel zugethan, daß sie mit Löffeln können gegessen werden. Der gekochte Speck, welcher mehr mager als fett seyn muß, und meistens aus

dem

dem Bauche zu nehmen ist, wird beym Anrichten auf diese dünne Erbsen in so vielen Portionen geleget, als Personen davon essen sollen. Dieses Mittagsessen wird nicht des Sonntags, sondern nur in der Woche, an Fleischtagen, gegeben.

8) Die Erbsen in der Küche des gemeinen Mannes sind allein Felderbsen; denn die Garten- oder Stabelerbsen sind zu dickhülsicht, die das Durchschlagen nöthig haben. In diesem Falle aber erfordert die Zubereitung zu viel Zeit, und die durchgeschlagenen Erbsen gehören auf den Tisch des Mittelmannes, vornehmlich dessen, der eine sitzende Lebensart hält, und den Magen mit den Hülsen nicht belästigen soll.

9) In manchen Jahren wollen die Erbsen nicht weich kochen. Man pfleget sodann ein wenig Asche, in einem Beutelchen gebunden, mit zu kochen, und hernach aus den gekochten Erbsen wegzuthun. Sie werden zwar weicher, aber sie erhalten einen so genannten gar kurzen Geschmack, der das Essen weniger gefällig macht. Dünne Erbsen schmecken noch unerträglicher, wenn sie nicht weich kochen wollen, und die Hülsen in der Suppe abgesprungen, die Körner aber ohne solche Hülsen alleine umher schwimmen. Man thut mit nicht weich kochenden Erbsen am besten, wenn man sie Abends vorher einweichet, und wenn es warme Nächte sind, da das Wasser den Erbsen eine Säure zuziehen könnte, solches mit Anbruch des Tages ablaufen läßt, und frisches aufgießt; worauf sie schon mehr Weiche beym Kochen annehmen werden. Auch ist es dienlich, die Erbsen nur bey langsamen Feuer zu halten, und sie früher beyzubringen. Denn wenn sie zu geschwinde ins strenge Kochen gebracht werden, so ändert man ihre Härte wenig oder nicht. Man lasse sie mehr sieden, als aufwallen, welcher Kunst-

griff bey allen Speisen, wenn sie weich und mürbe ausfallen sollen, wohl zu merken ist.

5) Bohnen.

Die **Bohnen** werden eben so, wie die Erbsen, gekochet, gebrochen, und mit fetter Brühe in der Schüssel übergossen; nachdem zuvor mit dem Löffel Vertiefungen, zur Einnehmung solcher Brühe, sind gemachet worden.

1) Es wird gemeiniglich nur ein **Mittagsessen** aus den **Bohnen** bereitet, und selbige mit allerley frischem und geräuchertem Fleische begleitet, wenn **Fleischtage** sind.

2) Auch können die **Bohnen** nebst Fleisch in der **Aerndte** den Schnittern gegeben werden, und der Braten darauf folgen.

3) Es werden hier **getrocknete weiße Bohnen** verstanden; denn die Saubohnen sind, im trockenen Zustande, in Mittelländern keine Vorkost, und werden nicht gegessen.

4) Eben diese weiße Bohnen werden auch unter die Erbsen, wenn sie etwas dickhülsicht sind, mit gekochet und mit gebrochen. Man nimmt etwa den sechsten Theil Bohnen gegen die Erbsen zu rechnen. Dergleichen Erbsen gewinnen, durch den Zusatz der Bohnen, einen bessern und weichern Geschmack, und die Hülsen der Erbsen werden der Zunge weniger auffallend.

6) Hirse.

Diese Vorkost muß erstlich mit laulichtem Wasser begessen, darinn umgerühret, und nach abgegossenem ersten Wasser, neues aufgegossen, und dieses so lange wiederhohlet werden, bis die Hirse ihren kaffichten Geschmack verlohren, welches vornehmlich bey der weißen Hirse nöthig ist. Hierauf wird dieselbe in einen mit

kochen-

kochenden Wasser etwa bis zur Hälfte gefüllten Kessel gethan, und unter stätem Umrühren so lange gekochet, bis sie weich und dicke genug eingekochet ist. In diesem Zeitpuncte wird Milch angegossen, und so lange gerühret, bis sie völlig eßbar ist.

1) Die Menge der anzugießenden Milch muß von dem der Orten gebräuchlichen Maaße bestimmt werden. In guten Ländern wird die Hirse in purer Milch gekochet, und das Wasser weggelassen.

2) Dieses Mittagsessen wird in Mittelländern an Fleischtagen, entweder mit Eyerkuchen oder Rindfleisch, das frisch, gepökelt, oder geräuchert seyn kann, begleitet. Und eben so kann es auch für Harker in der Aerndte ein Mittagsessen seyn. Den Schnittern wird Hirse, wie andere Milchspeisen, nicht gegeben, um ihnen, da sie viel trinken müssen, keine Bauchflüsse zu erregen. Wird sonst in Mittelländern die Hirse, an Werkeltagen, ohne Eyerkuchen oder Fleisch gegeben, so wird die Mahlzeit mit Butter und Käse geschlossen.

3) Hirsebrey, oder steif gekochte Hirse, wird auch in Flachsländern zum Morgen- oder Abendbrod bereitet, wenn sich die Dorfleute zusammenthun, um einer dem andern seinen Flachs unentgeltlich baten zu helfen. In solchem Falle pfleget man die Hirse etwas weißer, mittelst mehr angegossener Milch, zu kochen, und mit rothem Zucker zu bestreuen.

4) In einigen Gegenden wird die Hirse bey Ausrichtungen, als Taufmahlen, Hochzeiten u. s. w. mit Reis vermenget, und ein angenehmes Essen daraus bereitet.

5) Gekochte Hirse hält sich sehr lange heiß. Dieserhalb gießen manche haushälterische Bäuerinnen solche kaum halb gahr gekochet in einen reinen, mit einem wohl passenden Deckel versehenen, Topf, setzen diesen in ein Federbett, und verdecken ihn so darinn, daß die

Hitze

Hitze nicht verfliegen kann, wodurch dann die Hirse recht weich und gahr auch der Gefahr entzogen wird, daß sie nicht anbrennen kann. Geschieht dieses Einsetzen der Hirse in Betten des Morgens oder Abends, so findet sie sich zum Mittags- oder Abendessen noch ganz warm. Ja man findet sie noch wohl also, wenn sie zu vorgedachter Zeit bereits fürs Mittagsessen des künftigen Tages in Betten eingepackt worden. Es ist kein Zweifel, daß nicht bey manchen andern Gemüsen, als Grütze, Graupen und dergleichen, das nämliche Verfahren sollte anwendbar seyn können.

7) Heidegrütze, Grütze von Buchwaizen.

Die Heidegrütze darf vor dem Beysetzen zum Feuer eben nicht, gleich der Hirse, abgespühlet werden. Wer es thun will, oder es nöthig findet, nimmt dazu kein warmes, sondern kaltes Wasser. Wenn die Grütze beygesetzet wird, so muß man alsbald die Milch mit ihr zugleich in das kochende Wasser des Kessels thun, sie salzen und fleißig am Boden des Kessels umrühren, weil nichts leichter, als die Grütze, anbrennt.

1) Wenn die Heidegrütze das einzige Gerichte des Mittagsbrodts ausmachen soll, so wird gemeiniglich Milch und Wasser zu gleichen Theilen genommen, und Butter und Käse hinter her gegeben; da denn solches Essen des Sonnabends Mittags sehr gebräuchlich ist.

2) Im Falle, neben dieser Grütze, Eyerkuchen, oder Hering, Salzfische oder Fleisch, an Fleischtagen noch gegessen werden sollen, da pfleget man nur den dritten Theil Milch gegen das Wasser anzugießen.

3) Da diese Grütze von der Grützsuppe zu unterscheiden, so ist sie dicke oder steif gekochet, gleich der steifen Hirse, auf den Tisch zu bringen.

8) Lin-

8) Linsen.

Erstlich werden die Linsen mit kaltem Wasser abgespület, und nachdem solches abgegossen, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn sie meist weich gekochet sind, Speckbrühe, Rindfleischbrühe, oder in deren Ermangelung etwas Butter und Salz, zu Bereitung eines guten Geschmacks, angethan.

1) Obgleich die Linsen mit Löffeln gegessen werden, so müssen sie doch keine zu dünne Brühe mit auf den Tisch bringen. Im letztern Falle schmecken sie auch nicht allzu angenehm. Wären nun die Linsen, wenn sie bald aufgegeben werden sollen, noch zu dünne, so muß noch etwas fein Mehl angerühret und mit aufgekochet werden.

2) Die Linsen sind ein Mittagsessen in Wochentagen, und werden an Fleischtagen gekochet, und Eyerkuchen, Speck, Wurst, oder Fleisch dazu gegeben.

3) Wenn die Linsen gut schmecken sollen, so muß Petersilie angeschnitten werden. Dieses muß nicht zu früh geschehen, sondern alsdann erst, wenn die Linsen bald vom Feuer zu nehmen sind, weil sonst der Geschmack der Petersilie verlohren geht.

4) Die Linsen werden nicht gebrochen, sondern ganz gelassen. In manchen Jahren wollen sie nicht weich kochen, und dann muß immer etwas Mehl angerühret werden.

9) Graupen.

Die Graupen werden mit kaltem Wasser beygesetzet, und wenn sie halb eingekochet sind, wird so viel Milch nachgegossen, worinn sie vollends gahr kochen. Auch kann, statt der Milch, klein geriebener Mohn angethan

gethan werden. Auch werden sie mit Brühe von frischem Rindfleische gekochet. Die Brühe vom Pökelfleisch ist unschicklich, und könnte zur Noth noch gebrauchet werden, wenn das Fleisch noch nicht lange im Pökel gelegen hätte.

1) Diese **Graupen** dürfen eben nicht von Waizen, sondern nur von **Gerste**, und nicht sehr klein seyn; gleichwohl aber auch nicht zu grob, daß zu starke Hülsen daran sitzen, als welche ein stätes unangenehmes Ausspucken solcher Hülsen veranlassen.

2) Diese **Graupen** sind ein **Mittagsessen**, und nie ohne Fleisch, oder Eyerkuchen, oder Wurst in guten Ländern.

3) Sie sind auch ein **Aerndteessen** für die Harker und Einführer.

4) Ist **frisches Rindfleisch** im Hause, so wird auch ein **Sonntagsmahl** daraus, wenn die **Graupen** mit solchem Fleische zusammen gekochet werden.

10) Nudeln.

Waizenmehl mit Eyer und Milch eingerühret, wird zu einem steifen Teige gewürket, mit dem Roll- oder Mangelholze dünne gewälgert, und, damit das Holz nicht an den Teig hacke, Mehl nach Nothdurft zwischen gestreuet, schmale Streifen mit einem Messer geschnitten, und davon in gewöhnlicher Form die Nudeln geschnitten, die nach dem Schneiden mit etwas Mehl noch anzustreuen, und locker zu mengen, damit sie nicht zusammenhacken, und Klöße formiren. Hat man den zu einer Mahlzeit erforderlichen Vorrath bereitet, so werden die Nudeln mit kaltem Wasser, oder Fleischbrühe zum Feuer gebracht, und ohne Zuthun des Fleisches abgekochet. Das dazu zu gebende Fleisch kann beym Anrichten unter die Nudeln oder über dieselben

selben in der Schüssel geleget, und sodann aufgetragen werden.

1) Diese Art Nudeln werden eben nicht allein, sondern gemeiniglich nur mit Fleisch zusammen in einer Schüssel aufgetragen.

2) Sie sind daher nur für die Mittagsmahlzeit, und sowohl für die Schnitter in der Aerndte, als auch ein Sonntagsessen.

3) Da das Fleisch nicht mit den Nudeln, sondern besonders für sich gekochet wird, so kann es allerley Art seyn. Hühner, Tauben, Enten, Gänse, Rind- und Schweinefleisch.

4) Die Zubereitung der Nudeln ist mühsam, und die Zeit in der Aerndte verstattet nicht immer, wenn keine besondere Küchenmagd oder Köchin gehalten wird, daß die Hausmutter langwierige Küchengeschäffte übernehme. Da sie aber ein so gesundes als angenehmes Essen sind, und zur Vermeidung der Einerleyheit dienen, so ist es rathsam, getrocknete Nudeln in Vorrath zu halten, um ohne Umstände zugreifen zu können.

5) Man hat noch eine andre Art Nudeln, die in Frankreich gemeine Haushaltungsnudeln genannt, und ganz allein, als eine vor sich bestehende Vorkost ohne Fleisch gegessen werden. Ihre Zubereitungsart ist am Ende dieses Kapitels beschrieben.

11) Mohnstrizzen oder Mohnpielen.

Die Bereitung der Mohnstrizzen sind von den Nudeln nur darinn unterschieden, daß kein Waizen- sonder fein Roggenmehl, ohne Eyer, genommen, auch die Strizzen nicht so fein, als die Nudeln, geschnitten werden dürfen. Nachdem sie in einem Kessel gekochet sind, werden sie mit einem Durchschlage, damit das heiße Wasser abtriefe, herausgenommen, und zum Erkalten

kalten in ein Gefäß voll kalten Wassers gleich hinein geschüttet. Sind sie völlig kalt (denn sie müssen nicht im warmen, sondern im kalten Zustande gespeiset werden,) so wird klein geriebener Mohn mit den Strizzen vermenget. Man muß sich nach dem Landesgebrauche richten, ob viel oder wenig Mohn, der mit Syrup, Honig oder Kochzucker zu versüßen, zu nehmen ist. In geringen Hütten nimmt man nur wenig Mohn, und dann nennt man die **Strizzen mager.**

1) Die **Mohnstrizzen** sind gemeiniglich nur ein **Abendessen**, aber eine Art einer **Fest- und Freudenmahlzeit**, die gar nicht unter die Zahl der **alltäglichen** gehöret. Sie kommen aber nach Gelegenheit auch wohl des Mittags auf den Tisch.

2) Die **Mohnspeisen** sind meistens nur da anzutreffen, wo Mohn gebauet wird. Hauptsächlich in Flachsländern. Denn wo Flachs wächst, da geräth auch der Mohn am besten.

3) **Freudenmahlzeiten** fürs Gesinde sind, wenn nach vollbrachter Aerndte, oder nach geendigtem Flachsschwingen, oder beym Flachsbaken, da das gesammte Landvolk zusammenkömmt, um den Flachs eines Hauses zu baken, eine mehr als gemeine Mahlzeit bereitet wird. Bey einer solchen sind die **Moh..strizzen** ein Hauptessen.

4) In mißlicher Aerndtewitterung, oder wenn gewisse dringende Umstände die Beschleunigung einer schweren oder langwierigen Arbeit erfordern, bedienet sich auch wohl die Hausmutter der Versprechung dieser ländlichen Leckerspeise, als eines Reizes, den Fleiß des Gesindes und der Arbeitsleute zu verdoppeln.

5) Die **Mohnstrizzen** sind gemeiniglich das einzige Gericht, da Butter, Käse, oder Ertüffeln den Beschluß machen.

6) In

6) In einigen Gegenden werden die **Mohnstrizzen** sehr dünne mit süßer Milch, in andern aber nur mit kaltem Wasser, mehr dicke als dünne, gegeben.

7) Es ist diese Speise, ihrer Zubereitung nach, die allermühsamste, die viele Hände erfordert. Es muß sich daher eine wirthliche Hausmutter damit nicht gern eher, als nach geendigten dringenden Feld- und Hausarbeiten, abgeben. So ist auch eben diese Speise unter dem gemeinen Landvolke bey Ausrichtungen, als Kindtaufen, Hochzeiten und Begräbnissen, gar nicht gebräuchlich. Mehr kömmt sie vor bey Besuchen der nächsten Anverwandten, um einander durch eine seltene Speise zu erfreuen.

12) Grüner Kohl oder Braunkohl.

Dieses Gartengewächse wird entweder **geschärbet** oder **lang** (gestreift) gegessen. Im ersten Falle werden die Kohlblätter, so viel die Hand bequem zusammenfassen kann, genommen, die Stängel vor der Hand abgeschnitten, das übrige fest zusammengedrücket, und in einer Mulde klein geschärbet. Ist genug geschärbter Kohl vorhanden, so wird er mit kochendem Wasser, oder Fleischbrühe in einem Kessel gekochet, und dahin gesehen, daß er zuletzt keine allzulange Brühe behalte, sondern allmählig mehr und mehr einkoche, indem er mit einer kurzen Brühe besserschmeckend ausfällt.

1) Ist keine etwas fette Fleischbrühe vorräthig, so kann der Kohl mit Butter, Schweine- oder Gänseschmalz weich gekochet werden. Mit den Fleischbrühen aber hat man sich vorzusehen, daß sie nicht zu salzigt seyn. Uebersalzener Kohl ist eine der unangenehmsten Speisen, und wird bey dem Aufwärmen jedesmal noch salziger, als vorhin. Der ganze erste natürliche

Kohlgeſchmack geht durch ein Uebermaas des Salzes völlig verlohren.

2) In der warmen Jahreszeit verlangt der Kohl viel Fett, um weich und nicht, wie man ſaget, rabbelicht zu werden. Wenn er aber Froſt ausgeſtanden hat, ſo braucht er nur das halbe Fett.

3) Der grüne Kohl wird im Sommer weicher und wohlſchmeckender, wenn Blätter von Mangolt, Beete oder Melte darunter geſchärbet werden.

4) Zu dem Kohlſchärben gehöret, außer der Behendigkeit, noch ein beſonderer Handgriff, daß die Hand von dem ſcharfen Meſſer nicht verwundet werde. Es muß nämlich keiner der vorderſten Finger, womit der Kohl umſpannet wird, unten weiter hervor als oben ſtehen; ſonſt wird das Meſſer den Finger ergreifen. So iſt es auch der Sicherheit der Hand gemäßer, den Schnitt von oben nach unten zu etwas ſeitwärts wegzulenken, um das Fleiſch nicht zu treffen. Eine geſchickte Hand iſt daher an ſein geſchärbtem Kohle zu erkennen.

5) Grüner aufgewärmter Kohl ſchmeckt zur Winterszeit ſehr gut. Es muß daher beym Kohlkochen, das ohnehin mühſam iſt, auf ſolchen Vorrath Bedacht genommen werden, daß einige Mahlzeiten aufgewärmten Kohls in der Woche gereichet werden. Iſt der Kohl ſüße gefroren, ſo ſchmecket er aufgewärmt zum beſten. Des Sommers muß man ſich aber nicht auf ſolchen aufgewärmten Kohl Rechnung machen. Außer dem minder guten Geſchmack iſt er leicht des andern Tages ſauer.

6) Der grüne Kohl iſt eine Mittagsmahlzeit, und wird, wenn keine Fleiſchtage ſind, Butter und Käſe hintendrein gegeben. An Fleiſchtagen aber wird allerley kaltes oder warmes Fleiſch darneben gereichet. Desgleichen allerley kalte oder warme Wurſt, roher und gebratener Speck und Schinken.

7) Auch

7) Auch iſt der Kohl eine Aerndtekoſt für die Schnitter, die ihn an Regentagen oder kühlen Wettern gern eſſen. Er wird ſodann mit allerley Fleiſch begleitet.

8) Langer Kohl wird von ſeinen Ribben abgeſtreifet, und ſo ungeſchärbt gekochet. Man thut zumal des Sommers wohl, wenn Beet- oder Mangoltblätter, von ihren Ribben gleichfalls entlediget, darunter genommen werden. Wenn dieſer lange Kohl meiſt gahr iſt, ſo werden die beſonders ſchon gahr gekochten Hammelkaldaunen unter dieſen Kohl gethan, und noch etwas zuſammen gekochet. Langer Kohl und Hammelkaldaune ſind immer beyſammen, denn es giebt noch eine etwas ähnliche Art des langen Kohls, da die Herzſproſſen des grünen Kohls in Butter gekochet oder geſchmolet werden. Dieſes Gericht kömmt aber nur auf den herrſchaftlichen Tiſch des Mittelmannes, unter dem Namen des Bremerkohls, vor, deſſen dann auch an ſeinem Orte gedacht werden ſoll.

13) Grünkraut.

Unter dem Namen Grünkraut verſteht man allerley Kräuter, die man im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, anſtatt deſſelben kochet. Dieſes ſind aber von ſelbſt wachſende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervorkommen. Dergleichen ſind, Bärenklau, Geere, Gundermann, Gänſeblumenblätter und mehrere dergleichen, die in den erſten Tagen des Frühlings hervorgrünen. Sie haben einen überaus ſchlechten Geſchmack, und würden außer aller Achtung ſeyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich beſſer iſt dagegen der Hederich, welcher dem Spinath im Geſchmacke ganz gleich kömmt, und ein recht geſundes Eſſen iſt. Man hat ihn ſehr frühe auf den Aeckern, auf denen März- oder Frühgerſte gebauet

wird. Auch kann man in den Gärten Mohn, Senf, Spinath und Melte unter einander säen, deren Blätter sehr zeitig statt des Kohls zu essen dienen, und insgemein mit Eyerkuchen, Wurst oder Fleisch begleitet werden.

14) Weißer Kohl.

Der **weiße Kohl** wird entweder ganz, oder geschärbet, gekochet. Soll er ganz gekochet werden, so wird der Kohlkopf, nachdem er mehr oder weniger groß ist, in vier bis acht Theile von einander geschnitten, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, Fleischbrühe nachgegossen; und wenn das vor sich gekochte Fleisch meist gahr ist, zu dem Kohl gethan, um beydes noch zusammen kochen zu lassen.

1) Dieser **weiße Kohl** ist ein **Mittagsessen**, und da er mit Enten, Gänse- oder Hammelfleisch gekochet wird, so ist er für die **Fleischtage**. Ebenermaaßen ist er auch ein **Sonntagsgericht**.

2) Die Hausmutter muß es zu beurtheilen wissen, wenn sie mehr oder weniger Fett von der Fleischbrühe, die zum Kohl bestimmt ist, abnehmen soll. Ohne Fett kann die Brühe den Kohl weder weich noch schmackhaft machen, und zu vieles Fett ist Unrath. Gänsefett thut es allem übrigen Fette in Erweichung der Küchengewächse zuvor. Deswegen kann auch dieses Gänsefetts oder Schmalzes weniger, als von allem andern Fette genommen werden.

3) **Geschärbter weißer Kohl** ist, wenn der Kohlkopf ganz kurz geschärbet wird. Er darf nicht länglicht geschnitten, und dem sogenannten Kohl- oder Krautsallat eben nicht gleich seyn. Je kleiner und kürzer er geschärbet wird, desto geschwinder und weicher kochet derselbe. Man kann allerley Fett, als Schmalz, Butter, klein ausgebratenen Speck, oder Fleischbrühe,

dazu

dazu thun. Er ist ein Mittagsessen, und an Fleischtagen können Eyerkuchen, Wurst, Hering und allerley Fleisch dazu gegeben werden.

4) Wenn im frühen Herbste noch kein Sauerkohl vorhanden ist, so kann man auch den weißen Kohl länglicht, gleich dem Krautsallate geschnitten, sauer kochen. Dieses geschieht, wenn man etwas Essig dazu gießt, und übrigens ihn, wie den nur beschriebenen geschärbten Kohl, schmälzet, und an Fleischtagen zur Mittagszeit Eyerkuchen, oder Fleischspeisen, daneben aufsetzet.

15) Sauerkohl oder Sauerkraut.

Dieses Gericht wird mit kaltem Wasser beygesetzet, das Fett aber gleich unten im Topfe, vom Anfang an, eingethan, auf welche Weise er zum besten weich und milde wird.

1) Der Sauerkohl ist eine Vorkost, die unter allen das meiste Fett erfordert, wenn er anders weich und schmackhaft werden soll. Hammel- und Rindstalg sind hierzu nicht wohl zu gebrauchen. Gänse- und Schweineschmalz, oder sogenanntes Schweineschmeer (die geräucherten Schweineliesen) schmälzen ihn am besten. Ist Schinkenfett vorräthig, so kann es zum Sauerkohl am füglichsten angewendet werden. Ingleichen das abgenommene Fett von gekochtem Speck.

2) Man muß also, wegen des vielen auf den Sauerkohl zu verwendenden Fettes, dieses Essen gar nicht unter die wohlfeilen rechnen; wenn zumal immer Wurst oder Fleisch darneben auf den Tisch gebracht werden muß. In geringen Ländern, wo der Sauerkohl, ohne nur gedachter Begleitung mit Wurst und Fleisch, zu Tische kömmt, da mag er immer passiren; wo man es ohnedem schon gewohnt ist, solchen Kohl, weniger glatt und fett, sich gefallen zu lassen. In guten Län-

dern ist es daher rathsam, diese Vorkost nicht allzuoft zu bereiten.

3) Der Sauerkohl ist allemal ein Mittagsessen in den Wochentagen; kömmt auch als ein Aerndteessen in einigen Gegenden, wiewohl nur selten, für die Schnitter zu Tische.

4) Es kann des Sauerkohls ein ziemlicher Vorrath, zumal des Winters, auf einmal gekochet, und in folgenden Tagen aufgewärmt werden.

5) Aus dem Sauerkohl kann nur in dem Falle ein Abendessen werden, wenn das Gesinde zur Mittagszeit nicht hat zu Hause seyn, und keine warme Speise genießen können.

6) In einigen Provinzen, die den Hering wohlfeiler haben können, als die übrigen, pfleget man gemeiniglich selbigen mit Sauerkohl zu essen. In Ländern aber, die einen starken Waizenbau haben, ist man gewohnt Klöße von Waizenmehl unter dem Sauerkohl zu essen; nachdem erstere besonders gekochet, zuletzt unter den Kohl gemenget, und noch zu einem geringen Aufsieden gebracht werden. So ist es auch in einigen Provinzen Oberdeutschlands nichts ungewöhnliches, gekochene Erbsen mit dem Sauerkohle zu vermengen, und dieses zusammengesetzte Gericht mit vielem Appetit zu speisen.

16) Mohrrüben.

Es müssen die Mohrrüben zuerst abgeschabet, in kaltem Wasser abgewaschen, klein geschnitten, hierauf aber so fort in den Kessel gethan, und mit angeschnittenen Zwiebeln oder Bollen gewürzet werden.

1) Die abgeschabten und klein geschnittenen Mohrrüben müssen nicht lange in dem Spülwasser liegen bleiben, damit ihre Süße von dem Wasser nicht aus-

ausgezogen werde. Uebrigens dürfen diese Rüben eben nicht in sehr kleine, doch aber auch nicht zu große Stücke zerschnitten werden. Sind sie in zu große Stücke zerschnitten, so schmecken sie schlechter, wenn sie gleich nicht hart sind.

2) Man kann allerley Fett, auch Hammel- und Rindfleischtalg zum Weichkochen der **Mohrrüben** nehmen. Ist warme Fleischbrühe verhanden, so können die Rüben darinn gahr gekochet werden; und wenn gleich nicht sonderliches Fett in solcher Brühe befindlich ist, so sparet man doch das Salz durch die Anwendung solcher Brühen; nicht zu gedenken, daß sie, um des darinn gahr gekochten Fleisches willen, den Rüben einen kräftigern Geschmack zuwege bringen.

3) Die **Mohrrüben** sind eine **Mittagskost**, und werden nur in armen Ländern alleine gegessen. In Mittel- und guten Ländern aber wird noch Hering, Eyerkuchen, Wurst oder Fleisch, darzu gegeben. Wenn **Speck mit Mohrrüben** gegessen werden soll, so wird ersterer für sich besonders allein gahr gekocht, und sodann erst in der Schüssel über die Mohrrüben hingelegt. Sie vermüsen zu sehr, wenn sie mit dem Speck zusammen kochen.

4) Man kann zur Winterszeit beym Kochen der **Mohrrüben** zugleich auf die künftige Mittagsmahlzeit Bedacht nehmen; indem sie sich auch aufgewärmt essen lassen. Man muß aber seine Leute kennen, ob man ihnen mehr als einmal in der Woche mit Mohrrüben kommen darf.

5) Die **Mohrrüben** sind unstreitig das gesündeste Essen; aber in Mittel- und guten Ländern das wenig geachteste. Es hat hier bey dem gemeinen Manne unter allen Vorkosten den untersten Platz. Wenn zuweilen im Hause Taglöhner mit dem Gesinde zugleich gespeiset werden: so ist es rathsam, Mohrrüben zu ko-

chen. Erstere sind gemeiniglich heißhungeriger, und erscheinen mit einer größern Eßbegierde. Wenn daher dergleichen Leute so frisch an eine sonst verachtete Kost gehen, so machen sie dem mitspeisenden Gesinde Muth, auch nicht zurück zu bleiben, sondern das ihrige gleichfalls bey der Mahlzeit zu thun. Eine kluge Hausmutter kann sich solcher Vortheile in mehrern Fällen bedienen.

6) Da die **Mohrrüben** nur ein **Alltagsessen** sind, so kann doch ein **Aerndteressen** des **Mittags** für die **Schnitter** daraus werden: wenn **grüne Saubohnen** unter die Rüben kommen. Die **Saubohnen** werden für sich besonders in einem eignen Topfe gekocht, wenn sie aber halb gahr sind, werden sie aus ihrem Wasser und Topfe genommen, und mit denen für sich kochenden Mohrrüben vermenget. Zuletzt wird, nebst etwas klein geschnittenen Bollen, auch Petersilie angethan, und von den Schnittern recht gern gegessen; weil die Süßigkeit der Rüben von den Saubohnen gemildert wird. Und dieses Gericht ist sodann ein **Lieblingsgericht** in Mittel- und guten Ländern für **Schnitter**; nur muß es nicht ohne Begleitung von Eyerkuchen, allerley Fleische, Kaldaunen oder Wurst seyn.

7) Noch können die **Mohrrüben** mit einem andern sehr geachteten Gartengewächse zusammengesetzet, und dem Gesinde gefälliger gemachet werden. Dieses sind die **Ertüffeln**, die, nachdem die **Mohrrüben** halb gahr gekochet sind, geschälet und zerschnitten dazu gethan werden, indem die Ertüffeln weniger Zeit zum Gahrkochen bedürfen. Man schneidet zum Gewürze etwas Bollen daran. Die Hausmutter kann sich eine solche Zusammensetzung zweyer Gartengewächse gern gefallen lassen, indem die eine Frucht so gemein und wohlfeil als die andere ist, und auf solche Weise doch

ein

ein der Veränderung fähiges Essen mehr aufbringen kann.

8) Es ist auch in guten Ländern, zur Aerndtezeit, nicht ungewöhnlich, den Schnittern grüne Erbsen, unter den Mohrrüben, zu kochen. Es werden hierzu gemeiniglich nur Felderbsen genommen, die, nachdem sie ausgepalet, oder ausgelöset worden, zu den halb gahr gekochten Mohrrüben hinzu gethan werden. Sind aber die Erbsen schon alt, und sehr dicke, so muß man sie mit den Mohrrüben zugleich ankochen, weil sie sonst nicht weich werden können. Mohrrüben und Erbsen werden mit Petersilie gewürzet, und es ist zu merken, daß man von diesem Gerichte, bis zum andern Tage, nichts aufbewahren oder übrig lassen muß, indem die Petersilie den Küchengewächsen eine geschwinde Säurung zuzieht.

9) Die dem Gesinde zu kochende Mohrrüben müssen bereits bis zu einer ziemlichen Dicke erwachsen seyn, welches vor der Aerndte kaum geschieht. Denn solche noch dünne und zu jung kochen zu wollen, würde, in Ansehung des Gesindetisches, schon als eine Verschwendung, oder unwirthschaftliches Verfahren, anzusehen seyn.

17) Pastinack.

Die Pastinacken werden, gleich den Mohrrüben, vorbereitet, gekocht, mit Petersilie aber und Thymian gewürzet. In geringen Ländern werden sie ohne Fleisch gekochet und gespeiset, und machen allemal eine Mittagsmahlzeit aus, die mit Butter oder Käse beschlossen wird.

1) Diese Gartenwurzel nimmt im Winter einen sehr süßen Geschmack an, und wird daher lieber zur Sommerszeit gegessen. Um aber die Süßigkeit der Pa-

stinacken alsdann zu mildern, so können, wie vorhin bey den Mohrrüben gesaget worden, Ertüffeln darunter gekochet, und gespeiset werden.

2) Soll Fleisch mit gekochet werden, so muß es in einem besondern Topfe beygebracht, wenn es halb gahr ist, mit seiner Brühe zu den ebenfalls halb gahr gekochten Pastinacken hinzu gethan, und beydes zusammen vollends gahr gekochet werden.

3) Dieses Fleisch kann allerley Art seyn, Rindfleisch, Hammelfleisch, Rindskaldaune, Gänse, Enten, Hühner und Tauben. Wenn aber von jungen Enten, Hühnern und Tauben kein Fett für diese Vorkost auskochen kann, so muß etwas Butter angeleget werden.

4) Pastinack, mit nur erwähnten Fleischarten, sind sowohl ein Aerndteessen des Mittags für die Schnitter, als auch ein Sonntagsessen.

5) Es werden auch Fische und Pastinacken zusammen gekochet. Wenn letztere meist gahr sind, werden die in Stücken zerschnittene rohe Fische auf die Pastinaken in den Kessel gelegt; wenn die Fische gahr sind, thut man etwas Milch, Pfeffer, Butter, und klein geriebene Semmel hinzu, und läßt alles zusammen noch etwas aufsieden. Dieses Essen kann den Schnittern in der Aerndte zum Abendessen gegeben werden, wie es sonst eine Mittagskost an Fleischtagen, in der Woche, ist.

6) Diese Wurzeln sind zur Winterszeit, wenn sie besonders in ihrem Lande unaufgegraben stehen bleiben, ihrer Süßigkeit halber sehr verdächtig. Man kann Bauerfamilien nennen, die von dem Genusse dieser Wurzeln bis zum Sterben Coliken davon bekommen, und nur durch Brechen geheilet worden. Auch ist es erfahrungsmäßig, daß die eine Zeitlang mit den über

Winter

Winter im Lande gewesenen Wurzeln gefütterten Kühe gestorben sind. So gesund nun diese Wurzeln sind, so lange es ihnen an der Winterfüßigkeit fehlet, so sehr hat man sie also bey solcher behutsam, und nicht bis zur Sättigung, zum Verspeisen zu gebrauchen, etwa auf die Art, wie oben, 1) zur Vermengung mit Ertüsseln gezeiget worden, aber auch noch so, daß die Pastinacken kaum den vierten Theil dieser Mischung ausmachen.

18) Weiße Rüben.

Die **weißen Rüben** sind in Deutschland nicht einerley Art; ich will sie aber nur in große und kleine Rüben eintheilen, unter welchen letztern gemeiniglich die sogenannten Steckrüben, oder die **kleinen Märkischen Rüben**, verstanden werden. Die **großen Rüben** werden geschälet, in mäßige Stücken zerschnitten, in kaltem Wasser abgewaschen, und mit kaltem Wasser, oder vorräthiger Fleischbrühe, gekochet, und etwas Pfeffer hinzu gethan. In Töpfen lassen sie sich am besten kochen.

1) Weil diese **große Rüben** sehr bald weich kochen, so muß das Fleisch, welches gemeiniglich **Hammelfleisch** ist, besonders in einem eigenen Gefäße halb gahr gekochet werden, und sodann zu den halb gahr gekochten Rüben gethan, und zusammen vollends gahr gekochet werden. Es kann alles Fleisch, welches fett ist, auf solche Weise mit diesen Rüben gekochet werden, dergleichen ist, außer dem gedachten **Hammelfleische, Rind- Schweine- Gänse- und Entenfleisch.**

2) In **Wochentagen** sind diese **Rüben** und **Fleisch** ein **Mittagsessen.** In geringen Ländern werden sie allein, ohne Fleisch, gegessen. Man kann auch zur Winterszeit mit einemmale einen solchen Vor-

rath kochen, daß, für folgende Tage, aufgewärmte Essen davon gegeben werden.

3) Eben diese **Rüben** werden auch mit **Milch**, doch ohne Fleisch, gekochet. Nämlich, es werden die Rüben mit Wasser angesetzet; wenn sie meist gahr sind, wird das Wasser abgegossen, und sodann Milch, Butter und Pfeffer zugethan, und damit vollends gahr gekochet. Zu diesen mit **Milch gekochten Rüben** wird **Eyerkuchen, Wurst, gebratener Speck, Pökel- und Räucherfleisch, kaltes oder warmes**, gegeben, und ist ein **Mittagsessen** an **Wochentagen**.

4) Hat man **getrocknete** oder sogenannte **welke Rüben**, so werden sie mit **Speckbrühe**, oder, in deren Ermangelung, mit **Schmalz**, gekochet, und allerley, für sich besonders gekochtes, **Fleisch**, auch **Eyerkuchen**, dazu gegessen; welches gleichfalls ein **Mittagsessen** in der **Woche** ist. An die **welke Rüben** kömmt kein Gewürze, außer Salz.

5) In der **Mark** werden die **kleinen Rüben** auch dem Gesinde gegeben. Sie dürfen nicht geschälet, sondern abgeschrapet, gewaschen, und mit Fleischbrühe gahr gekochet werden. Wenn Fleisch daran kommen soll, so muß es vorhin halb gahr gekochet, mit den vor sich ebenfalls halb gahr gekochten Rüben zusammengethan, und beydes zusammen vollends gahr gekochet werden.

6) Die **kleinen Rüben mit Rind-, Schweine-, Hammel-, Gänse- und Entenfleisch** gekochet, sind ein **Mittagsessen**, auch an **Sonntagen**; und da das Schrapen dieser Rüben für viele Hausgenossen viel Zeit erfordert, so ist es in einigen Häusern eingeführet, daß Knechte und Mägde zum Sonntagsessen, des vorhergehenden Sonnabends Abends, die

erfor-

erforderten Rüben abschrapen müssen. Uebrigens wird außer dem Salze auch Pfeffer an diese Rüben gethan. Sie werden auch nicht klein geschnitten; es sey denn, daß sie von der größern Art wären, welchenfalls sie, der Länge nach, in zwey Theile aufgeschnitten werden.

19) Kohlrüben, oder Unterkohlrabi.

Die Kohlrüben werden eben, wie die großen weißen Rüben, zubereitet und verspeiset.

20) Kohlrabi, Oberkohlrüben.

Auch der Kohlrabi hat, mit den weißen Rüben, gleiche Zubereitung in der Küche, und Verspeisung bey Tische.

21) Ertüffeln.

Die Ertüffeln werden, in einem Eymer kalten Wassers, mit einem stumpfen Besen erst tüchtig abgestauchet, hierauf abgeschälet oder abgeschrapet, in Stücke zerschnitten, und mit Wasser weich gekochet. Hiernächst werden sie gebrochen, und wenn sie zu einem Brey geworden, gleich den gebrochenen Erbsen, aufgegeben, und mit Fleischbrühe übergossen; nachdem zuvor mit einem Löffel Vertiefungen eingedrücket worden.

1) Gebrochene Ertüffeln sind ein Mittagsessen in geringen Ländern. In Mittel- und guten Ländern aber werden sie nicht ohne Fleisch, Wurst, oder Eyerkuchen aufgesetzet. Letztern Falls können sie ein Sonntags- auch Aerndteessen für die Schnitter seyn. Hat man kein fettes Fleisch, um dessen Brühe auf die Ertüffeln zu geben, so kann in Krappen zerschnittener Speck ausgebraten, und beydes, Krappen und das daraus gekommene Schmalz, aufgegossen werden.

2) In

2) In Scheiben geschnittene Ertüffeln werden mit fetter Fleischbrühe gekochet, wenn sie aber meist gahr sind, wird Petersilie angeschärbet, und Eyerkuchen, oder allerley Fleisch, darneben gegessen. Solche Ertüffeln, in Begleitung des Fleisches, können ebenfalls ein Mittagsbrod für die Schnitter, zur Aerndtezeit, abgeben.

3) Auch kann man Fleisch, vornehmlich Hammelfleisch, mit Ertüffeln zugleich kochen. Dieses geschieht dergestalt, daß die in Scheiben zerschnittenen Ertüffeln halb gahr gekochet, und das Fleisch, meist ganz gahr, hinzugethan werden.

4) Ertüffeln können alle und jede Fleischarten, auch Fische, vertragen, und sind daher, so zu sagen, ein rechter Scherwenzel, der sich zu allen muß brauchen lassen. Sie haben überhaupt darinn den Vorzug vor allen übrigen Kochspeisen: daß der gemeine Mann ihrer gar nicht überdrüßig wird, und sie nicht nur alle Tage, sondern auch täglich Mittags und Abends, gern ißt. Man lasse es daher lieber an andern Vorkosten fehlen, nur nicht an Ertüffeln. Sie sind das Manna des gemeinen Mannes, doch kann man mit Erbsen in der Sättigung weiter kommen. Diese halten bey arbeitsamen Leuten länger gegen. Die Ertüffeln werden zwar in mehrerer Maaße gegessen, allein das Gesinde empfindet mehr und frühern Hunger, als nach gegessenen Erbsen.

5) In manchen Jahren sind die Ertüffeln, wie mans nennt, eisermadigt, das heißt, sie sind inwendig mit röthlichten Streifen durchzogen. In diesem Zustande sind sie keine gesunde Speise, und erregen faule Fieber, auch wohl Ruhren. Eine christliche Hausmutter muß auf diesen Umstand aufmerksam seyn, und diese Frucht alsdann lieber zur Viehfütterung anwenden.

den. Auch sind die Ertüffeln ungesund, wenn sie nicht ihre völlige Reife erlanget haben, und vor der Zeit, wenn sie noch klein und jung sind, verspeiset werden. Ein gleiches ist zu halten von den Ertüffeln, die in nassen Aeckern erzeuget worden, und sich durch einen sogenannten mohrichten Geschmack verrathen. Eben und noch mehr sind sie ungesund, wenn sie vom Froste gelitten haben, und sodann kaum noch von den Schweinen gefressen werden. Es ist alsdann sehr unredlich gehandelt, wenn diese gefrorne Ertüffeln unter die guten mit gekochet, und als gebrochene zur Gesindespeisung genutzet werden. Diese und dergleichen andere böse Künste entehren die Menschheit, die wir auch an dem geringsten Dienstbothen nicht verkennen sollen.

22) Grüne Bohnen, Brechbohnen.

Diese Bohnen sind von den oben angeführten weißen getrockneten Bohnen zu unterscheiden, deshalb nennt man sie in der Haushaltung grüne Bohnen; weil sie noch in der Schote sind, und in, und mit derselben, so grün, und ungetrocknet sie aus dem Garten kommen, verspeiset werden. Unter den Schminkbohnen unterscheidet man noch eine besondre Art derselben, die in der Gärtnerey unter dem Namen Schweizerbohnen bekannt ist, von dem gemeinen Manne aber Brechbohnen genannt werden. Und diese sind es, die nicht dürfen mit dem Messer klein geschnitten, sondern nur mit der Hand in zwey bis drey Theile zerbrochen werden. Diese solchergestalt zerbrochene grüne Bohnen, oder Schweizerbohnen, werden in einem Kessel mit Fleischbrühe gekochet; und wenn sie etwa halb gahr sind, so wird das für sich allein eben so weit gekochte Fleisch hinzugethan, und beydes zusammen in dem Kessel vollends gahr gekochet.

1) Die Schnittbohnen, oder diejenigen unter den grünen Schminkbohnen, die fein geschnitten werden müssen, und daher viel Zeit wegnehmen, werden eben nicht auf den Gesindetisch gebracht. Sie erfordern überdem zum Weichkochen nicht wenig Butter oder Schmalz.

2) Die Schnittbohnen werden gebraucht, wenn sie noch jung und zart sind, und in der Schote noch keine Bohnen sonderlich formiret haben. Die **Schweizerbohnen** dagegen werden zur Speise genommen, wenn die Bohnen schon dicke und völlig ausgewachsen sind. Man kan daher in kurzer Zeit, da sie keinen Bast haben, und davon mühsam zu entledigen wären, diese Bohnen durchbrechen. Sie sind den ganzen Herbst hindurch zu haben, so lange nämlich keine starke Nachtfröste einfallen. Denn von diesen wird die noch saftige Bohne verdorben, und unbrauchbar gemacht.

3) Da diese **Schweizerbohnen** eines der bereitsamsten Essen sind, so muß man sie zur Gesindespeisung einführen, wo sie noch nicht als eine solche bekannt sind. Denn dafern sie einmal eingeführt sind, werden sie sehr gern und oft gegessen.

4) Die gewöhnlichste Art, diese Bohnen zu kochen, ist mit **Hammelfleisch**, welches zur Herbstzeit am meisten fett ist. Es kann auch Rindfleisch genommen werden, und ist auf beyderley Weise ein **Mittagsessen**: sowohl des **Sonntags**, als auch an **Wochentagen**. Das zu diesen Bohnen eigene Gewürze ist **Pfefferkraut** und **Petersilie**, die aber vor dem Aufgeben der Bohnen erst angeschnitten werden müssen.

23) Grüne Erbsen in Schalen. (Schoten.)

Schotenerbsen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, und wenn sie weich sind, aufgegeben, und mit Salz bestreuet. Man nimmt hierzu nur

Feld-

Feldschoten, und werden nicht ofte gegeben, weil das Pflücken der Schoten Zeit kostet. Wo solche Streifschoten (denn so nennt man sie auch, weil sie zwischen den Zähnen durchgezogen, und die Erbsen aus der Schale selchergestalt ausgestreifet werden) gebräuchlich sind, da werden sie gemeiniglich nur des Sonntags zum Abendbrod gegeben.

24) Kürbiß.

Wenn der, von der äußern harten Schale, und inwendigem weichen Marke und Kernen, befreyete, und in gröblichen Stücken zerschnittene Kürbiß mit Wasser in einem Kessel weich gekochet ist (wenn solches ziemlich eingekochet, und nichts davon abgegossen werden darf, schmeckt er desto lieblicher), so wird vorhin mit Wasser meist weichgekochter Hirse hinzugethan, Milch zugegossen, oder, in Ermangelung der Milch, klein geriebener Mohn, mit Pfeffer gewürzet, und zusammen aufgekochet.

1) Bevor Hirse und Milch zum Kürbiß kommen, muß er in dem Kessel mit der Kelle ganz klein gerühret werden, damit keine Stücken mehr darinn zu finden sind.

2) Diese Vorkost ist ein Mittagsessen an Wochentagen, und wird in geringen Ländern ohne andere Speisen allein gegessen. In Mittelländern aber wird ein Eyerkuchen daneben aufgesetzet.

3) Die Kürbisse müssen ihre rechte Reife haben, und es ist ein sehr verwerfliches Kunststück, wenn man die kleinen unreifen Kürbisse unter die reifen verkocht, und verspeisen läßt.

25) Gurken.

Wenn die Gurken geschälet, und in dünne runde Schelfen zerschnitten worden, so werden sie in einem Kessel mit hinlänglichem guten Biereßig, ohne Wasser

dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder besonders, in einem Tiegel vorhin ausgebratener, klein geschnittener Speck, nebst den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Essig genommen worden. Sind die Gurken meist gahr geworden, wird etwas in Essig dünne gemachtes Waizenmehl hinzugefüget, damit die Brühe nicht zu dünne, sondern semisch sey, und zuletzt wird noch etwas gestoßener Pfeffer angeschüttet.

1) **Gurken** auf diese Weise bereitet, sind theils ein **Mittags-** theils ein **Abendessen.**

2) Wenn sie ein **Mittagsessen** in guten Ländern abgeben, so wird Eyerkuchen dazu gereichet.

3) Sie sind auch ein **Abendessen in der Aerndte** für die Schnitter, und alsdann wird ein Eyerkuchen, der nicht ganz gemeiner Art ist, sondern etwa kleine eingeschnittene Scheiben Braten oder Knackwurst enthält, dazu aufgesetzet. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener, oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibsel eines Bratens, von der Mittagsmahlzeit, die Begleitung ausmachen.

4) Diese **gekochte Gurken** müssen nicht kalt, wie der Gurkensallat, sondern warm gegessen werden, und sind als ein Lieblingsessen des Gesindes zu achten.

5) Saure eingemachte Gurken will das Gesinde, in guten und Mittelländern, nicht gern auf dem Lande überall essen. Sie sind mehr unter dem gemeinen Manne in Städten beliebt. Die gewöhnlichste Art sie einzumachen ist diese: nachdem sie eine Nacht in frischem Wasser gestanden, und der daran gewesene Moder losgeweichet ist, daß sie hierauf abgewaschen, in einen Topf eingeleget, zwischen den Schichten Kirsch- und Weinblätter nebst Dill gemenget, und wenn das Gefäß voll ist, mit Wasser, darinn Salz zerlassen ist, übergossen, ein Deckel aufgeleget, und mit einem Steine beschweret werden.

26) Gebacknes Obst, trocknes Obst.

Das getrocknete Obst, worunter Aepfel, und vornehmlich Birnen, verstanden werden, müssen mit heißem Wasser abgewaschen, und, ohne Hinzuthuung geräucherten Fleisches oder Specks, für sich allein, mit Wasser und etwas Schmalz oder Butter, weich gekochet werden.

1) **Gebackene Aepfel** werden selten für sich allein, sondern mit gebackenen Birnen vermengt, gekochet.

2) **Gebackene Birnen** können für sich besonders gekochet werden, wenn es an Aepfeln fehlet.

3) Wenn Speck, Schinken, frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, neben solchem Obste, gegessen werden soll: so muß solches alles für sich allein gekochet werden, denn das Obst möchte zu fett gerathen, und dem Magen undienlich ausfallen.

4) Es ist sehr gebräuchlich, daß **Klöße unter diesem trockenen Obste gekochet**, und sehr gern gegessen werden. In diesem Falle verfährst man also: Wenn das Obst gahr ist, so wird die Brühe abgegossen, und in einem Kessel aufgesetzet; die Klöße werden alsdann in solcher Obstbrühe gekochet, endlich aber das Obst in der Schüssel mit den Klößen vereiniget. Das feinste Roggenmehl kann zu solchen Klößen genommen werden, wenn es am Waizenmehle fehlet.

Wie aber die Klöße selbst zu fertigen sind, das ist Kap. III. No. I. nachzusehen.

5) **Gebackenes Obst** ist ein **Mittagsessen**, und kann, wenn keine Klöße darinn sind, statt des beygesetzten Fleisches oder Specks, auch Eyerkuchen zur Begleitung seyn. In guten und Mittelländern ist es für die Schnitter kein Aerndteessen, sondern allein für die **Harker**, wenn sonderlich diesen das Mittagsbrod ins Feld zugeschickt wird; weil es eben nicht nöthig

ist, daß das Obst warm sey, indem es auch kalt gut schmeckt.

27) Grüne Birnen.

Diese werden, zum Unterschied des Backobstes, grün genannt, nicht in dem Verstande, daß sie unreif, und auch nicht weich, oder nicht gelb, gegessen werden müßten. Nein, sie müssen reif seyn, oder doch ihrer Reife sich genähert haben. Denn in unreifem und noch zu hartem Zustande wollen sie nicht gut weich werden; die aber doch weich kochen, sind eines der allerunschmackhaftesten Essen. Sie werden, nach Beschaffenheit ihrer Größe, in zwey oder mehr Theile zerschnitten, und, gleich den gebackenen Birnen, mit etwas angelegter Butter oder Schmalze, weich gekochet.

1) Unter die grüne Birnen werden keine grüne Aepfel mitgekocht. Es ist gleichfalls sehr gebräuchlich, wie vorhin von den gebackenen Birnen gesagt worden, auch Klöße, nach gleicher Verfahrungsart, mit ihnen zu bereiten.

2) Man kann noch geschwinder fertig werden, wenn man, statt der Klöße, schwarz Brod (feines weißes Brod schmeckt nicht so gut) am Feuer röstet, und unter den grünen Birnen zuletzt mit weich kochen läßt. Das eigene diesen Birnen zukommende Gewürz ist trockner Beyfuß.

3) Außer den vorhin bey den trocknen Birnen gedachten Speisen, die zu diesen grünen auch können gegeben werden, läßt sich auch frisches Schweinefleisch, wie auch Braten, zugleich mit aufsetzen.

4) Grüne Birnen kommen nur des Mittags auf den Tisch. Sie sind auch in guten und Mittelländern ein Sonntagsgericht, nur bleibt der Eyerkuchen dann weg, und wird am Sonntage allerley Fleisch oder Braten dazu gegeben.

5) Da

5) Da die grünen Kochbirnen eine Zeitspeise sind, und nur eine gewisse Dauer haben, so müssen sie vom Herbste an, nach Beschaffenheit ihrer Art, fleißig gekochet, und mittelst derselben die Dauerspeisen für andre Jahreszeiten destomehr geschonet werden.

28) Gebackene oder getrocknete Pflaumen.

Wenn diese in einem gemeinen Backofen gebacken worden, so müssen sie, wie bey den gebackenen Birnen und Aepfeln gesagt ist, mit warmen Wasser von der ansitzenden Asche befreyet werden. Sie werden mit bloßem Wasser weich, und ohne Salz, gekochet.

1) Gebackene Pflaumen guter Art werden sehr füglich als eine courante Waare verkauft, und müssen daher, für den Gesindetisch, nicht sehr häufig gekochet werden.

2) Sie werden nur bey dem Braten aufgetragen, und als eine solche Kost nur in der Maaße gekochet, daß das Gesinde eben nicht, wie an andern Vorkosten, sich daran satt essen solle. Dieserwegen bringt man sie nur in kleinen Schüsseln auf den Tisch.

29) Sallat.

Sobald der Sallat zu einer ziemlichen Größe erwachsen ist, so wird kein Küchengewächse täglicher und häufiger auf dem Gesindetische verspeiset, als dieses; weshalb in den Gärten auf die Cultur des Sallats hauptsächlich gesehen werden muß. Er wird verlesen, gewaschen, das Wasser ausgedrückt, und mit gutem Biereßig, Oel und etwas Salz angemachet.

1) Sallat, so lange er zu haben ist, wird alle Abende an warmen Tagen gegessen. Er ist sodann statt der Suppe, und folget nichts darauf, als Butter und Käse.

2) Auch wird der Sallat das **Mittagsessen** an warmen Tagen; dazu wird **Eyerkuchen**, **Speck** oder **Schinken** in guten und Mittelländern gegeben.

3) Für die **Schnitter** zur **Aerndtezeit** wird eben daselbst der Sallat das **Abendessen** mit **harten Eyern** oder **Eyerkuchen**; welcher letztere etwas besser, als sonst, bereitet wird. **Auf die Person werden zwey Eyer gekochet.**

4) Der **Sallat** wird auch **gebrühet**. Der Essig wird am Feuer warm gemachet, Schweine- oder Gänseschmalz zugleich darinn zerlassen, auf den Sallat gegossen, und hinlänglich gemenget, damit der Essig überall hinkomme. Eben diesen **gebrühten Sallat** kann man, in Ermangelung des Schmalzes, also fertigen: Würflicht klein geschnittener Speck muß in einer Pfanne über Kohlen ausgebraten, der ausgeflossene Speck nebst den Krappen aber zu dem Essig gethan, hiermit der Sallat übergossen und vermenget werden. Diese letztere Bereitung des Sallats ist weitläuftiger, kann aber zur Veränderung mit unter gegeben werden, da er gemeiniglich lieber, als der kalte Sallat, gegessen wird.

30) Krautsallat, Kohlsallat.

Weiße Kohlköpfe, klein geschnitten oder fein gehobelt, werden in einem Kessel mit Essig und Schmalz oder ausgebratenem Speck, nebst dessen Krappen, und etwas zerstoßenem Pfeffer, zur gehörigen Weiche gekochet.

1) Dieser **Krautsallat** kömmt nicht oft vor, weil dessen Bereitung Zeit erfordert.

2) Ferner wird dieser **Krautsallat** des **Abends** allein gegessen, und Butter und Käse hinterher gegeben.

3) Wenn der Sallat des **Abends** mit **Eyerkuchen** begleitet wird, so ist es schon eine Art des feyerlichen Essens, als an **Sonn-** oder **Festtagen**, wenn nämlich

nämlich nicht für diese Mahlzeiten schon eine beständige Speise eingeführet ist.

4) Manche pflegen **gebackene Pflaumen** unter dem Krautsallat mit zu kochen, als wodurch der Sallat zu einer fast festlichen Speise gemacht, und allenfalls ohne Eyerkuchen oder Fleisch gegessen wird.

31) Röthe Rüben.

Die **rothe Rüben** oder **Beete**, um ihre Süßigkeit beym Kochen nicht zu verlieren, werden nicht geköpfet. Es wird nur das Kraut abgewürget. Sie werden sodann rein gewaschen, gekochet, und wenn sie gahr sind, in kaltes Wasser geworfen, daß ihnen die Haut abgezogen, hierauf aber dünne Scheiben davon geschnitten werden können. Hiernächst wird der Essig gekochet, und nach dem Erkalten in einen Topf zu den einzulegenden Rüben dergestalt gegossen, daß sie ganz damit bedecket sind; weil sie sonst, wie es heißt, lang oder schladdericht werden müßten. Zwischen jeder Lage klein geschnittener Rüben wird in sehr kleine Würfel geschnittener roher Meerrettig und Kümmel gestreuet, ohne welche Gewürze die Rüben nicht wohl schmecken und gedeihlich seyn können.

1) Die so eingemachte **rothe Rüben** sind, als Gesindekost, nicht überall gebräuchlich.

2) In schlechten Ländern werden diese Rüben ganz allein, ohne andere Kost, zu Tische gebracht.

3) In guten und Mittelländern können sie des **Abends an Sonntagen** mit Hering, oder Wurst, auf den Tisch gebracht werden.

4) Da diese Rüben ein überaus bereitsames und gleich gesundes Essen sind, so sollten die Hausmütter es überall einführen; indem sie alle vier Wochen einen neuen Vorrath bereiten, und damit den ganzen Winter fortfahren können. Wenn die Schlachtezeit ist, und

die Würste mehr als sonst gegessen werden, so sollten sie, in Begleitung dieser Vorkost, mehr als mit irgends einer andern, verspeiset werden.

32) Gemeine Haushaltungsnudeln.

Unter diesem Namen unterscheidet man in **Frankreich** die in den Haushaltungen, oder eigenen Küchen, gemachten Nudeln von solchen, die von den Nudelmachern verfertiget und verkaufet werden. Sie sind in **Lothringen** besonders sehr gemein, und werden daselbst **Pivots** genannt.

Waizenmehl wird mit lauem und etwas gesalzenem Wasser eingeknätet, und zu einem festen Teig gemacht, den man nachher in Stücke zertheilet, die man auf einem Tische mit einem Treibholze glatt treibet, und endlich in Bänder zerschneidet, welche sodann **Bandnudeln** genannt werden.

Will man sie essen, so läßt man sie ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser sieden, und thut sie alsdann, wenn das Wasser aufwallet, hinein, schüttet auch etwas Salz dazu, und zuletzt auch Butter. Das Wasser darf alsdann nur stark sieden, wenn man, wie so eben gesagt worden, die Nudeln hinein thun will; nachher aber läßt man sie gelinde kochen, und fähret von Zeit zu Zeit mit einem Kochlöffel bis auf den Boden des Gefäßes, damit die Nudeln nicht anbrennen, oder zusammenbacken.

1) In theuren Zeiten, dergleichen wir in diesem Jahre haben, da es an Erbsen, Linsen, Hirse und andern Vorkosten fehlet, können diese Nudeln das einzig beste Surrogat seyn. Sie geben für den gemeinen arbeitenden Mann in der Stadt und auf dem Lande eine sehr sättigende und gute Nahrung, die sehr gegenhält, und dem Hunger länger, als alle andre Arten von Speisen, widersteht.

2) Es

2) Es lassen sich diese bis zum Brey eingekochte Nudeln auch so kochen, daß statt der Butter Schweineschmalz und Mayran, oder Rinderfett mit Selleriekraut oder Petersilie, oder Zwiebeln, genommen werden.

3) Man kann auch diese Nudeln wie große Graupen zerschneiden, da sie dann Mehlgraupen genannt werden. Diese können mit halb Wasser und halb Milch, ohne Butter oder Fett, gekochet werden. In Waizenländern würden diese Mehlgraupen wohl mit purer Milch allein zu kochen seyn.

Viertes Kapitel.

Fleisch.

1) Tauben- und Hühnerfleisch.

Tauben und Hühner können auf einerley Weise gekochet werden, daher ich sie hier zugleich neben einander stelle. Wenn dieses Hausgeflügel geschlachtet, mit den Federn in ein Gefäß heiß gesottenen Wassers gebrühet, und hierdurch das Abstreifen der Federn bewirket worden: so wird es, wenn es zuvor von den Eingeweiden befreyet, oder, nach der Küchensprache, ausgenommen worden, ein paar Stunden in kaltes Wasser zur Ausziehung des Blutes geleget, und sodann zum Feuer gebracht. Es kann aber dieses Geflügel für den Gesindetisch auf folgende Weise bereitet werden.

a) Tauben, oder Hühner mit Reis.

Der Reis muß erst, für sich allein, in einem besondern Gefäße ankochen, und wenn er etwa halb gahr ist, zu dem für sich auch allein kochendem Geflügel, mit etwas klein geriebener Muskatennuß und Butter hinzu-

gethan, und mit dem Fleische vollends weich gekochet werden. Die Tauben werden nicht zerschnitten, sondern ganz gelassen, und auf jede Person eine Taube gerechnet. Das Huhn, welches alt ist, wird zerschnitten in den Topf geleget, gekochet, und in sechs Portionen für sechs Personen zertheilet. Soll der Reis zugleich als Suppe gegessen werden, so muß er nicht zu sehr einkochen, damit er nicht zu steif werde. Im Fall aber die Reisbrühe allzu dünne wäre, so kann noch ein Ey angequerlet, aber nicht gekochet werden, damit es nicht zusammenlaufe.

Tauben oder Hühner mit Reis sind ein Mittagsmahl des Sonntags, auch in der Aerndte für die Schnitter.

Anmerkung. Die der Reinlichkeit ergebene Hausmutter unterscheidet sich von andern in der Gesindeküche darinn, daß sie das Fleisch durch Auskühlen säubert. Wenn nämlich das Fleisch angefangen hat aufzuwellen, so wird es mit dem Gefäße vom Feuer gerücket, und aus der kochenden Brühe herausgenommen, in kaltes Wasser geworfen, und nachdem es ausgekühlet und erstarret, wenn es Geflügel, nachgeputzet, und von allen etwa noch rückständigen Steppeln der Haut befreyet. Das Kalbfleisch aber und Rindfleisch wird nach dem Auskühlen auch verputzet, und von allem Unrathe gesäubert. Wenn denn die erste Brühe dieses Fleisches etwas gestanden, so wird sich mancherley Unrath auf den Boden gesenket haben, der denn, nach abgegossener Brühe, zurückgelassen, das verputzte Fleisch aber mit seiner ersten, auf solche Art gereinigten, Brühe wieder zum Feuer gebracht wird. Daß aber diese erste Brühe beyzubehalten, ist deshalb rathsam, weil von dem darinn angekochten Fleische schon viel Kraft eingezogen ist.

b) Tau-

b) Tauben oder Hühner mit Nudeln.

Wenn die Nudeln gahr gekochet sind, so werden sie zu dem, für sich besonders, gahr gekochtem Tauben- oder Hühnerfleische bey dem Anrichten in eine Schüssel zusammen gethan. Die Tauben werden hier auch ganz gelassen, die Hühner aber in Portionen zerleget, und sind gleichfalls des **Mittags**, so **Sonntags-** als **Aerndtespeisen**. Will man aber der Mahlzeit mehr Ansehen geben, so können Tauben oder Hühner für sich, in einer gleich zu beschreibenden **Mayeranbrühe**, die Nudeln aber darneben für sich in einer eigenen Schüssel aufgesetzet werden; daß daher, auf diese Weise, zwey Schüsseln auf den Tisch zu stehen kommen, und mehr in die Augen fallen.

c) Tauben oder Hühner mit Mayeran.

Wenn das Fleisch nun beynahe völlig gahr ist, so wird, nebst etwas Butter, grüner oder trockner Mayeran angeleget, und ein wenig mit aufgesotten. Dies Gericht ist dem vorigen, **in nämlichen Umständen**, gleich zu achten.

d) Tauben oder Hühner mit Thymian.

Es müssen **Tauben** oder **Hühner** für sich kochen, klein würfelichter Speck aber in einem Tiegel braten, etwas Mehl und Thymian darunter gerühret, und hierauf zu dem Fleische angegossen werden.

Anmerkung. Wenn grüne Kräuter in bratenden Speck, oder anderes Fett, sollen geworfen werden, so muß die Pfanne von dem Feuer weggenommen, und der Speck in etwas abgekühlet, hierauf aber die grünen Kräuter (die Zwiebeln brauchen eben diese Vorsicht) in den Speck gethan, und sodann mit demselben in der Pfanne wieder angebraten werden. Wenn grüne Kräuter, es thun dies auch die trocknen, auch Mehl, in den

über

über den Kohlen glühenden Speck oder anderes Fett geworfen werden, so ist Gefahr, daß dasselbe auffliege, und den Schorrstein anzünde. Es muß also die Hausmutter bey dem bratenden Specke ja recht achtsam seyn, weil dadurch unzählige Feuerschäden bereits entstanden sind.

e) Tauben oder Hühner mit Klößen.

Hier werden Tauben oder Hühner für sich mit einer Mayeran- oder Thymianbrühe, die Klöße aber für sich allein, gekochet, und es werden das Fleisch sowohl als die Klöße, jedes für sich in einer Schüssel allein, also zwey Schüsseln, aufgetragen.

Es gehöret dieses Gericht gar nicht zu den bereitsamen, und wird daher nicht allzu oft in der Aerndte für die Schnitter, oder überhaupt des Sonntags nur zur Mittagsmahlzeit, bereitet.

f) Tauben mit Pastinaken.

Die klein geschnittenen Tauben kochen für sich, die Pastinaken auch, und wenn beyde halb gahr sind, so werden die Tauben zu den Pastinaken mit etwas Butter und Thymian gethan, und beydes zusammen gahr gekochet, nachdem die Taubenbrühe zu den Pastinaken auch hinzu gegossen worden.

Diese Tauben mit Pastinaken werden Sonntags, auch in der Aerndte von Schnittern, als Mittagsspeise, gegessen.

2) Enten- und Gänsefleisch.

Auch dieses Hauptgeflügel steht zusammen, indem es sich in der Zubereitungsart ganz gleich ist.

a) Enten oder Gänse mit Mayeran. Sie werden wie die Tauben mit Mayeran nach Nr. 1. c. gekochet.

b) En-

b) **Enten oder Gänse mit Thymian.** Sie haben gleiche Bereitung wie Tauben oder Hühner nach Nr. 1. d.

c) **Enten oder Gänse mit Pastinaken.** Man kochet sie nach Nr. 1. f.

d) **Enten oder Gänse mit Ertüffeln.** Auch diese werden gekocht nach Nr. 1. f.

e) **Enten oder Gänse mit Erbsen.** Die erstern werden mit einer **Mayeran- oder Thymianbrühe** für sich besonders gekochet, und **in einer eignen Schüssel** aufgetragen; die Erbsen aber für sich allein, dicke gekochet und gebrochen, **in einer eigenen Schüssel**, gleichfalls neben dem Fleische, gereichet. Es können auch **gebrochene Ertüffeln** für sich in einer eigenen Schüssel, wie die dicken Erbsen, neben diesem Fleische zu stehen kommen.

f) Die **Gänse** werden auch geräuchert, und nach und nach verspeiset. Sie sind für sich allein zu kochen, die Brühe aber ist zu allerley Vorkosten zu gebrauchen. Sie werden mit dicken Erbsen, trocken gebrochenen Bohnen, Ertüffeln, Kohl und Rüben, und in guten und Mittelländern nur in der Woche, **an Fleischtagen des Mittags**, gegessen. Mit der **Pökelgans** ist es eben so.

Anmerkung. Wenn **Enten und Gänse** nur als **Kochfleisch** gebrauchet werden sollen: so müssen sie nicht so fett seyn, als man sie zum Braten mästet und fett machet. Sie können ganz mager, obwohl fleischigt seyn, und besonders Fett, Butter oder Schmalz die Brühen eßbar machen. Uebrigens sind aus diesem Fleische sowohl **Sonntags-** als **Aerndtemahlzeiten für die Schnitter des Mittags** zu bereiten.

3) Hammelfleisch, Schöpsenfleisch.

Das Hammelfleisch ist entweder frisch (grün) oder gepökelt, oder geräuchert. Wenn es gepökelt ist, so wird es mit Zwiebeln (Bollen) gekochet, und kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer etwas Semmel angerieben, oder angebrocket. Es können zu diesem gepökelten Hammelfleische besonders für sich allein gekochte Vorkosten in besondern Schüsseln gegeben werden. Dicke Erbsen, gebrochene Ertüffeln, Mohrrüben und Pastinaken. Geräuchert Hammelfleisch wird ohne alle andre Zuthat mit etwas angelegtem Dille gekochet, und itzt benannte Vorkosten pfleget man besonders für sich in ihren eignen Schüsseln dazu zu geben. Das frische Hammelfleisch aber kann auf folgende Weise bereitet werden.

a) Hammelfleisch mit Zwiebeln. Wenn dieses meist gahr ist, so werden Zwiebeln angeschnitten; und damit die Brühe nicht zu dünne sey, mit geriebener Semmel und Kümmel vollends fertig gemachet. Es können auch statt der Zwiebeln die grünen Pfeifen der Zwiebeln, wenn diese noch im Lande stehen, auch von Winterzwiebeln und Schnitt auch, genommen werden. Wo man viel Zwiebeln bauet, da werden sie desto reichlicher angeschnitten. Es wird aber, dieses Hammelfleisch mit Zwiebeln, nicht als das einzige Essen auf den Tisch gegeben, sondern man giebt daneben an Vorkosten, dicke Erbsen, gebrochene Ertüffeln, gebrochene weiße Bohnen, Mohrrüben oder Pastinaken.

b) Hammelfleisch mit weißem Kohl. Es wird, wenn das Fleisch halb gahr ist, der Kohl hinzugethan, wie Kap. III. Nr. 14. mit mehrern gewiesen.

c) Hammelfleisch mit Mohrrüben, weißen Rüben und Pastinaken. Man sehe, was bey jedem

dieser

dieser Küchengewächse gesaget ist, Kap. III. Nr. 16. 17. Man kann auch, wenn jedes Wurzelgewächse für sich gekochet, und meist gahr ist, das für sich gleichfalls halb gahr gekochte Fleisch zu erstern hinzuthun, und mit dem Fleische dann zusammen gahr kochen lassen. **Mit Kohlrüben und Kohlrabi ist es eben so. Das Hammelfleisch mit bloßen Mohrrüben ist nur ein Alltagsessen.** Dagegen dieses Fleisch mit den andern genannten Vorkosten ein **mittägliches Sonntags- auch Aerndteessen für die Schnitter ist.**

4) Kälbfleisch.

Wenn die Kälber in einer Zeit fallen, da sie von den Schlächtern nicht sonderlich gesuchet werden, so ist es nicht übel gethan, solche fürs Gesinde zu verspeisen. Wenn sie aber im Preise sind, so thut man freylich besser, sie zu verkaufen; da das Kalbfleisch doch keine Vorkost fett machen kann, und darneben noch Butter oder Speck zum Kochen erfordert.

a) **Kalbfleisch mit Reis.** Wenn der Reis meist gahr ist, so wird er, nebst Butter und etwas Muskatennuß, zu dem für sich meist gahr gekochtem Kalbfleische hinzugethan, und noch etwas zusammen aufgekochet. Es können auch kleine Rosinen, oder Korinthen, unter den Reis mit genommen werden. **Dieses ist ein Fest- Sonntags- und Aerndtegericht, an Sonn- und Festtagen fürs Gesinde, an Aerndteragen aber für die Schnitter des Mittags.**

b) **Kalbfleisch mit Mayeran.** Dieses wird gekochet wie Hühner mit Mayeran. Siehe Kap. IV. Nr. 1. c.

c) **Kalbfleisch mit Thymian.** Siehe Kap. IV. Nr. 1. d. Es wird zu dem Kalbfleische mit Mayeran oder Thymian gegessen entweder Hirse, oder vorher eine **Ostersuppe**, und dieses an Fest- und

Sonn-

Sonntagen. Kann auch in der Aerndte den Schnittern gegeben werden, wenn zu solcher Zeit ein Kalb hat müssen geschlachtet werden.

d) Kalbfleisch mit Klößen. Wird wie Tauben- oder Hühnerfleisch gekochet. Siehe Kap. IV. Nr. 1. e. Es ist ein Sonntagsessen, auch zur Aerndtezeit für die Schnitter.

e) Kalbfleisch mit Nudeln. Die Bereitung ist der gleich, die vom Taubenfleische beschrieben ist, Kap. IV. Nr. 1. b. Dieses Essen ist auch für Sonntage, ingleichen für die Schnitter in der Aerndte.

f) Kälbergekröse. Wenn solches einmal mit Wasser aufgekochet gewesen, so muß es abgegossen, und das Gekröse verkühlet werden. Sodann wird dieses Gekröse wieder mit neuem Wasser zum Feuer gebracht, mit Butter, klein geschnittener Petersilie und Thymian, auch angeriebener Semmel, eingekochet. Dieses Gekröse wird in der Woche an Fleischtagen gegessen.

g) Kälbergeschlinge. Es muß solches, wie das Gekröse verkühlet, und darauf meist gahr gekochet werden. Ist dieses geschehen, so wird Butter in einem Tiegel zerlassen, eine klein geschnittene Bolle oder Zwiebel darinn gebraten, Petersilie kurz geschärbet, und geriebene Semmel hinzugefüget, mit welchem allen die Brühe fein kurz einkochen muß. Es wird dieses Essen gleichfalls in der Woche, an Fleischtagen, gegeben.

h) Kalbskopf und Füße. Dem Kalbskopf und Füßen werden die Haut gelassen, und die Haare abgebrühet. Nachdem sie ausgewässert, hierauf aber im Wasser und Salze gahr gekochet sind, und nun herausgenommen, so werden die Kinnbacken herausgebrochen, die Zunge besonders ausgeschnitten, und neben den Füßen hingeleget, dem Kopfe die Hirnschale gelöset, die beyden Knochen herausgenommen, jeder mit etwas Gehirn gefüllet, und neben beygeleget, hierüber aber eine

saure

saure Brühe gegossen, die also bereitet wird. In Würfeln zerschnittener Speck und Bollen werden gebraten, abgeblätterter Mayeran, grob gekrümelt schwarzes Brod nebst großen und kleinen Rosinen und Biereſſig dazu gethan, und über den Kalbskopf gegossen. Das Gehirn wird mit klein gestoßenem Pfeffer überstreuet. Man hat hiervon ein **Sonntagsessen zu Mittage**, auch an **Fleischtagen** in der Woche.

Anmerkung. Zu Zeiten sind die Kälber so sehr im Unwerthe, daß der Landwirth, ohne offenbarsten Verlust, sie nicht verkaufen, sondern behalten muß. Es kann ihm aber auch begegnen, daß das Kalbfleisch nicht auf einmal verthan werden mag, das Kalb aber, oder noch mehrere, nicht länger beym Säugen können gelassen werden. In diesem Falle wird das Kalbfleisch eingepökelt, und wenn es ein paar Tage im Salze gelegen, in den Rauch gehangen, aber ja nicht zu hart in dem Rauche werden lassen, damit es nicht einen hölzernen Geschmack bekomme. Der geringe Landmann ißt dieses Fleisch zwar gepökelt, es schmeckt aber besser geräuchert, daher die Hausmutter des Mittelstandes, für ihr Gesinde, **das Räuchern des Kalbfleisches erwählen soll.**

5) Rindfleisch.

Das Rindfleisch kömmt frisch, (grün,) weniger auf den Gesindetisch, als geräuchert und gepökelt. In letzterem Zustande gehöret es unter die **Dauerspeisen**, die bis auf späte Jahreszeiten wohl und räthlich zu versparen sind. In Landwirthschaften soll so wenig als möglich für Speisen Geld ausgegeben, und solchergestalt ohne besondere Noth kein Fleisch gekaufet werden. Wenn aber Rinder zur häuslichen Consumtion geschlachtet werden, so wird auch für den Gesindetisch

eine und die andere Mahlzeit von frischem Rindfleische bereitet.

a) **Rindfleisch mit Erbsen.** Dieses sehr gewöhnliche Essen besteht darinn, daß das Rindfleisch für sich allein beygesetzet, mit Ingwer, Lorbeerblättern und Roßmarin zusammen, oder mit Roßmarin allein, gewürzet, und so ziemlich eingekochet werde. Die Erbsen werden für sich allein dicke gekochet, in einer Schüssel für sich aufgesetzet, und mit der Brühe des Rindfleisches übergossen. **Rindfleisch mit weißen Bohnen, oder mit gebrochenen Ertüffeln,** werden auf gleiche Weise zusammen bereitet. Dieses Essen ist sowohl des **Mittags** an **Sonntagen,** als auch in der Woche an **Fleischtagen,** wie auch in der **Aerndte** für **Schnitter,** sehr gebräuchlich.

b) **Rindfleisch mit Graupen.** Es muß das Rindfleisch zuerst für sich allein in einem eignen Topfe halb gahr gekochet werden; wenn sodann die Graupen auch für sich allein halb gahr gekochet, kommen sie zu dem Fleische, nebst etwas Muskatennuß, oder Sellerieblättern hinzugethan, und wird beydes zusammen vollends gahr gekochet: dergestalt, daß eine lange Brühe bereitet, und als Suppe mit Löffeln von dem Fleische in einer tiefen Schüssel oder Napfe abgegessen werde. Dieses **Rindfleisch mit Graupen** wird an **Sonn- und Festtagen,** wie auch in der **Aerndte** von den **Schnittern** des **Mittags** gegessen.

c) **Rindfleisch mit Reis.** Dieses Essen ist der Bereitung nach dem vorhergehenden ganz gleich, und wird auch an gleichen Tagen gegeben.

d) **Rindfleisch mit Hirse, die in Rindfleischbrühe gekochet ist.** Wenn die Hirse für sich halb gahr gekochet ist, so wird sie zu dem eben so weit zum Kochen gekommenen Rindfleische hinzu gethan, und damit gahr gekochet. Es wird dieses Ge-

richt

gab es, ehe man sie kannte, drei Arten, nämlich, 1) die Kirchen, welche Gott selbst durch Wunder gestiftet hatte, 2) die Kirchen, welche Gott durch Menschen gestiftet hatte, und 3) die Kirchen, welche Menschen ohne Gott gestiftet hatten. Die erste Art ist die Kirche Jesu Christi, die zweite die Kirche der Apostel, die dritte die Kirche der Papisten. Diese Kirche ist die Kirche des Antichrists, die Kirche des Teufels, die Kirche der Hölle, die Kirche der Verdammten, die Kirche der Gottlosen, die Kirche der Finsterniß. Diese Kirche ist die Kirche, welche Johannes in seiner Offenbarung Babylon nennt.

Nachdem wir nun 3 Kirchen, 3 Arten der Kirchen gefunden haben, so wollen wir nun sehen, welche Kirche die rechte Kirche ist, welche Kirche Gott selbst gestiftet hat, welche Kirche Gott selbst gebaut hat, welche Kirche Gott selbst gepflanzt hat, welche Kirche Gott selbst gegründet hat, welche Kirche Gott selbst erbaut hat, welche Kirche Gott selbst aufgerichtet hat, welche Kirche Gott selbst eingesetzt hat, welche Kirche Gott selbst geordnet hat, welche Kirche Gott selbst bestätigt hat, welche Kirche Gott selbst befestigt hat, welche Kirche Gott selbst befestigt hat, welche Kirche Gott selbst befest

ten Schilde Ring, Horn und gelbe Bänder sind zu sehen. Der Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 2. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 3. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 4. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 5. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 6. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 7. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 8. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 9. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 10. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 11. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 12. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 13. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 14. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 15. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 16. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 17. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 18. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 19. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 20. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 21. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 22. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 23. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 24. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 25. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 26. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 27. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 28. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 29. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 30. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 31. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 32. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 33. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 34. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 35. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 36. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 37. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 38. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 39. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 40. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 41. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 42. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 43. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 44. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 45. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 46. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 47. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 48. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 49. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 50. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 51. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 52. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 53. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 54. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 55. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 56. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 57. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 58. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 59. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 60. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 61. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 62. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 63. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 64. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 65. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 66. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen versehen. Das Pferd ist mit einer Decke von Leopardenfell bekleidet, und hat einen Schweif, der bis auf die Erde reicht. Es ist mit einem Zaume versehen, der mit Gold eingelegt ist.

Fig. 67. Ein Reiter, der ein Pferd führt. Dieser Reiter hat auf seinem Schilde ein Pferd, das dem Pferde gleicht, welches er führt. Sein Helm ist mit einem Pfauenbusch geziert. Die Rüstung ist ganz von Eisen, und mit Gold eingelegt. Die Beine sind mit Schienen bedeckt, und die Füße mit Sporen

ne Handlung anders wollte. Was ist dann Gutes, was ist Böses? Ich kann es nicht sagen. Ich kann nur sagen, was mir gefällt und was mir nicht gefällt.

Wie ich Ihnen schon sagte, ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen. Ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen.

Ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen. Ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen.

Ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen. Ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen.

Ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen. Ich will nicht, daß Sie mir Ihre Meinung aufdrängen. Ich will nur, daß Sie mir Ihre Meinung sagen, damit ich sehe, ob Sie mir gefallen oder nicht gefallen.

gahr gekochet, und zuletzt die in mäßige Scheiben zerschnittene Erdäpfel mit vielem Pfeffer zugethan, und mit dem Fleische vollends weich gekochet. Das Abgießen des ersten Wassers von diesen angekochten Erdäpfeln ist eigentlich nur in der Küche des Mittelmannes gebräuchlich, indem kein einziges Wurzelgewächse so sehr blähend ist, als die Erdäpfel. Dieses Gericht ist in vielen Gegenden ganz unbekannt, und ist des Sonntags, auch in der Woche an Fleischtagen, ein Mittagsessen. Es ist die Einführung dieser Frucht für den Gesindetisch eben nicht rathsam, da es nun überall an den doch mehr sättigenden Ertüffeln nicht mangelt. Es haben aber deshalb die Erdartischocken meist nur einigen Werth, daß sie nicht erfrieren, wenn sie den Winter hindurch in der Erde gelassen werden.

o) **Rindskaldaune.** Es ist die Rindskaldaune unter die Daueressen zu zählen. Sie wird eingepökelt, wie an seinem Orte zu melden ist, und ist also von Zeit zu Zeit, nicht in eins hinter einander, zu kochen. Sie wird fürs Gesinde selten anders, als auf folgende Art, gekochet. Nachdem sie wie das Kälbergekröse Nr. 4. vorbereitet worden, so wird sie wohl gekochet, und Petersilie zur Gewinnung eines guten Geschmacks, kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer, angeschnitten; beym Aufgeben aber in der Schüssel viel gestoßener Ingwer übergestreuet.

Wenn die Kaldaune sehr lange im Pökel gelegen, so kann sie leicht übelriechend werden. Sie verliert aber dieserwegen eben nicht an ihrem guten Geschmacke, wenn sie nur vor dem Kochen wohl ausgewässert worden. Man kann zu dem Zweck das Wasser einigemal abgießen.

Es wird aber die Rindskaldaune zu allerley Vorkost, als Kohl, Rüben, Ertüffeln, Erbsen, auch

Mehl-

Bildnisse, Landkarten und Pläne übernommen, so wird dieselbe ersucht, solche gefälligst an die Redaktion dieses Blattes einzusenden, damit sie in der Folge ihrer Bestimmung gemäß benutzt werden können.

Wien, den 1. Jänner 1813.

Die Redaktion der Wiener Zeitung.

Nr. 1. Wien, Freitag den 1. Jänner 1813.

Wien, den 1. Jänner 1813.

Se. Majestät haben mit Allerhöchster Entschließung vom 29. Dezember 1812 dem Hofrathe und Vizepräsidenten der Hofkammer im Münz- und Bergwesen, Joseph Freyherrn von Hormayr, das Ritterkreuz des Leopoldordens zu verleihen geruhet.

Se. Majestät haben mit Allerhöchster Entschließung vom 29. Dezember 1812 dem Hofrathe und Vizepräsidenten der Hofkammer im Münz- und Bergwesen, Joseph Freyherrn von Hormayr, das Ritterkreuz des Leopoldordens zu verleihen geruhet.

Se. Majestät haben mit Allerhöchster Entschließung vom 29. Dezember 1812 dem Hofrathe und Vizepräsidenten der Hofkammer im Münz- und Bergwesen, Joseph Freyherrn von Hormayr, das Ritterkreuz des Leopoldordens zu verleihen geruhet.

nebst allen andern Vorkosten an Sonntagen, Fleischtagen in der Woche, und in der Aerndte von Schnittern gegessen.

6) Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch ist in der Gesindeküche das allergemeinste, und wird theils frisch, theils gepökelt, theils geräuchert, gegessen. Die in der Haushaltung zu schlachtende Schweine theilet man in Speckschweine und Fleischschweine. Die Speckschweine werden so sehr gemästet, daß sie mehr Speck als Fleisch, oder wenigstens des einen so viel als des andern haben, um geräucherte Speckseiten zu erlangen. Da aber von diesen Speckschweinen, wie an seinem Orte gewiesen werden soll, auch manches Fleisch als Kochfleisch, theils frisch, theils gepökelt und geräuchert, zu nehmen ist: so wird es eben so, als das Fleisch der sogenannten Fleischschweine, behandelt. Man nennt aber Fleischschweine diejenigen, die nicht so sehr gemästet worden, als die Speckschweine; weil es der Küche bey selbigen nicht um den Speck, sondern allein um Kochfleisch und Braten zu thun ist. Die Speckschweine pfleget man gemeiniglich im späten Herbste, oder im Winter, zu schlachten; die Fleischschweine aber zu allen Jahreszeiten. So ist es bey den Bauern in guten Ländern sehr gewöhnlich, daß sie zur Aerndtezeit Fleischschweine schlachten, und das Fleisch theils frisch, theils gepökelt, verspeisen. Nur ist in Ansehung des zu solcher Zeit eingesalzenen Fleisches zu wissen, daß es keine Dauer haben kann, und daher bald verspeiset werden muß. Dieses geschieht auch wirklich in Häusern, die in der Aerndte täglich für viele Schnitter Fleisch oder Braten nöthig haben, die frische Wurst aber den Harkern geben; indem diese, wenn sie auch

in

in den Rauch gehangen wird, nur wenige Tage alsdann dauret.

a) **Schweinefleisch mit Erbsen.** Das frische Schweinefleisch wird für sich allein gekochet, und zum Würzen nichts als Salbey genommen, die man nur stängelweise einleget, ohne die Blätter abzupflücken. Die Erbsen werden dicke gekochet, und wenn sie gebrochen in ihrer eignen Schüssel, mit fetter Schweinefleischbrühe auf der Oberfläche, wenn Vertiefungen mit einem Löffel eingedrücket worden, übergossen. Es ist ein Sonntagsessen des Mittags, auch eine Aerndteſpeise für die Schnitter, wird auch in der Woche an Fleischtagen gegeben.

b) **Schweinefleisch mit gebrochenen Ertüffeln.** Nachdem das Fleisch auf vorangezeigte Art für sich allein gekochet worden, so müssen die Ertüffeln klein gebrochen, und in ihrer eignen Schüssel, wie die nur erwähnte dicke Erbsen, mit fetter Brühe begossen werden. Dieses Gericht wird auch an nämlichen Tagen aufgesetzet. Mit weißen getrockneten Bohnen wird eben so verfahren.

c) **Schweinefleisch mit Sauerkohl.** Es muß das Fleisch gleichfalls für sich allein gekochet, und in seiner eignen Schüssel, gleich dem vorigen, aufgetragen und eine Schüssel Sauerkohl daneben gesetzet werden. Dieses Essen aber kömmt in den meisten Gegenden nicht des Sonntags, sondern nur in der Woche an Fleischtagen, auf den Tisch. Der Sauerkohl kann mit der Brühe des Fleisches gesettet werden, und ist von seiner Kochungsart Kap. III. Nr. 15. nachzusehen.

d) **Schweinefleisch mit Klößen.** Man muß Fleisch für sich, und Klöße auch allein für sich kochen und gahr werden lassen. Man hat in Ansehung

der Klöße zu merken, was Kap. III. Nr. 1. ist gesaget worden. Dieses Gericht wird ein Aerndteessen des Mittags für die Schnitter. Auch ist es in der Woche an Fleischtagen, zuweilen auch des Sonntags, nicht ungewöhnlich. Nudeln und Schweinefleisch sind eben so zu bereiten.

e) Schweinefleisch mit weißen Rüben. Die Vorkost wird nach Kap. III. Nr. 18. für sich gekochet und aufgegeben. Mit dem Fleische ist es auch so zu halten in Ansehung des Kochens; es kann jedoch, wenn man will, Fleisch und Rüben in einer Schüssel beysammen gegeben werden. Weil die weißen Rüben im Anfange des Sommers noch selten sind, so wird dieses Gericht von Schnittern in der Aerndte nicht ungern gegessen, da es sonst in Rübeländern auch des Sonntags auf den Tisch kömmt. Auch an Wochentagen, wenn Fleisch gegessen werden soll, ist es sehr gebräuchlich. Schweinefleisch mit welken Rüben aber wird nur gemeiniglich allein in der Woche an Fleischtagen gekochet.

f) Schweinefleisch mit gebackenem Obst. Hiervon ist nachzulesen, was Kap. III. Nr. 26. bereits gesaget worden.

g) Schweinefleisch mit grünen Birnen. Auch hiervon muß Kap. III. Nr. 27. nachgesehen werden, und findet man auch hier Unterricht von grünen Birnen mit Klößen, wie auch Kap. III. Nr. 25. von Backbirnen mit Klößen.

h) Schweinefleisch mit Merrettich. Dieses Essen wird eben, wie Rindfleisch mit Merrettich, nach Kap. IV. Litt. h. gekochet und gegeben. Es kann aber auch der Merrettich neben dem Fleische für sich allein, in einem kleinen Schüsselchen, aufgesetzet werden; wenn die Hausmutter etwa, auf die Mehrheit der aufzu-

Weine Weinbau in Ital. der Weine Weinb.

Weine Weinbau in Ital. der Weine Weinb.

Weine Weinbau in Ital. der Weine Weinb.

Bild eines Menschen, oder des Theils eines Leibes, welches man in Wachs, Thon, Holz, Stein, Metall, oder einer andern Materie, zu machen pflegt, um sich dadurch einen Menschen, oder einen Theil seines Leibes vorzustellen. Wenn wir Bild sagen, so verstehen wir darunter, wie Hr. Sulzer in seiner Theorie der schönen Künste sagt, alles, was durch Kunst nachgeahmt ist, um uns die Vorstellung einer Sache zu erwecken. Die Nachahmung geschieht entweder durch Zeichnung, oder durch Farben, oder durch Bildhauerarbeit. Die Bildhauerarbeit ist die Nachahmung der Gestalt eines Körpers durch eine andere Materie, als die seinige ist. Diese Nachahmung kann entweder in der Absicht geschehen, um uns die Vorstellung des Körpers selbst zu erwecken, oder um uns die Vorstellung eines andern Körpers zu erwecken, der mit dem nachgeahmten einige Aehnlichkeit hat. Im ersten Falle ist das Bild ein Abdruck, im andern ein Gleichniß. Ein Bild, das uns die Vorstellung eines Menschen erwecken soll, ist ein Abdruck, wenn es einen Menschen vorstellt; ein Gleichniß, wenn es einen Engel, oder einen Gott vorstellt

[illegible] Pferde, [illegible] Ochsen, [illegible] Kühe, [illegible] Schweine, [illegible] Schafe, [illegible] Ziegen, [illegible] Gänse, [illegible] Hühner, [illegible] Enten, [illegible] Tauben, [illegible] Bienenstöcke, [illegible] Bienenkörbe, [illegible] Bienenschwärme, [illegible] Bienenhäuser, [illegible] Bienenhäuschen, [illegible] Bienenhäuschen, [illegible] Bienenhäuschen

sen sollen weder vor noch neben dem **Lümmel** gegeben werden. So passet auch kein grüner Kohl, oder Sauerkohl dazu. Auch Rüben daneben sind eben nicht gebräuchlich. Vorerwähnte Suppen allein schicken sich dazu.

3) Der **Lümmel** muß die Woche hindurch mehr als einmal gegessen werden, damit man seine Dauer nicht übertreibe. Sollte er von der Länge der Zeit in seinen Gefäßen einen Schimmel ansetzen wollen, so muß er ohne Anstand aufs neue in einem Kessel aufgekocht werden, um seine Dauer zu verlängern. Uebrigens muß man mit diesem Gerichte im Sommer sich gar nicht befassen, weil es sich der Wärme wegen gar nicht hält. Der späte Herbst und Winter müssen allein dazu erwählet werden.

4) Man könnte den Ursprung des Schimpfworts: **Lümmel**, Zweifels ohne von dieser Speise des gemeinen Mannes herleiten; wenn es nicht von lumbus, wie die lendenlahme Halbente lumme dieserhalb, herkömmt. Ebenmäßig ist zu glauben, daß das Schimpfwort: **Kekel**, von einer in Norden gebräuchlichen Speise dieses Namens, gleichfalls entstanden sey.

8) Schwarzsauer.

Es ist dieses Gericht mit dem vorhergehenden, der Zubereitung nach, völlig einerley, mit dem Unterschiede: daß hier Enten- Gänse- und Schweinefleisch, mit ihrem Blute, zu den Birnen genommen, und letztere mit etwas Nelken gewürzet werden. Man hat hierbey folgendes zu merken:

a) **Schwarzsauer von Entenfleisch.** Zu diesem Essen müssen die Enten eben nicht gemästet und fett gemachet seyn. Man kann sie, wie sie sind, vom Hofe wegschlachten. Das Fleisch wird in klei-

ist. Wenn es dagegen gelbroth ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Eisenoxyd enthält. Wenn es aber weiß ist, so ist es
[illegible] Wasser, das [illegible] Kalk enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Kupfer enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Zinn enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Blei enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Silber enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Gold enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Quecksilber enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Schwefel enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Salz enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Natron enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Alaun enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Vitriol enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Salpeter enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Arsenik enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Bitumen enthält. Wenn es aber [illegible] ist,
so ist es Wasser, das [illegible] Asphalt enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Naphtha
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Petroleum enthält. Wenn es aber [illegible] ist,
so ist es Wasser, das [illegible] Kohle enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Schwefel-
kohlenstoff enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Schwefelwasserstoff enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Schwefel-
säure enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Salzsäure enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Salpetersäure enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Arsenikwasserstoff enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Phosphorwasserstoff enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Kohlenwasserstoff enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Kohlenoxyd enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Kohlen-
säure enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Stickstoff enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Sauerstoff enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Wasserstoff enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Helium enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Neon enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Argon enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Krypton enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Xenon enthält. Wenn
es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Radon
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Thoriumemanation enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Actinium-
emanation enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Radiumemanation enthält. Wenn
es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Polonium enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Wismuth enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Antimon
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Tellur enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Jod enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Brom enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Chlor enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Fluor enthält. Wenn es aber [illegible] ist,
so ist es Wasser, das [illegible] Bor enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Silicium
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Germanium enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Zinn enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Blei
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Thallium enthält. Wenn es aber [illegible] ist,
so ist es Wasser, das [illegible] Indium enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Gallium
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Aluminium enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Magnesium enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Beryllium enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Calcium enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Strontium
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Barium enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Radium enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Lithium
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Natrium enthält. Wenn es aber [illegible] ist,
so ist es Wasser, das [illegible] Kalium enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Rubidium
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Cäsium enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Francium enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Ammo-
nium enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Hydrazin enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Hydroxylamin enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Hydrazoesäure enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist
es Wasser, das [illegible] Stickoxydul enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Stick-
oxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser,
das [illegible] Stickstoffdioxyd enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Stickstoff-
trioxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Stickstoffpentoxyd enthält. Wenn
es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Salpetersäure enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist
es Wasser, das [illegible] Salpetersäureanhydrid enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Stickstoffperoxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so
ist es Wasser, das [illegible] Stickstoffsesquioxyd enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Stickstoffmonoxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist,
so ist es Wasser, das [illegible] Stickstoffdioxyd enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Stickstoffpentoxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist,
so ist es Wasser, das [illegible] Salpetersäure enthält.
Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Salpetersäureanhydrid enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Stickstoffperoxyd
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Stickstoffsesquioxyd enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Stickstoff-
monoxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es
Wasser, das [illegible] Stickstoffdioxyd enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Stick-
stoffpentoxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist
es Wasser, das [illegible] Salpetersäure enthält. Wenn es
aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Salpeter-
säureanhydrid enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist
es Wasser, das [illegible] Stickstoffperoxyd enthält. Wenn
es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible]
Stickstoffsesquioxyd enthält. Wenn es aber [illegible]
ist, so ist es Wasser, das [illegible] Stickstoffmonoxyd
enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es Wasser, das
[illegible] Stickstoffdioxyd enthält. Wenn es aber
[illegible] ist, so ist es Wasser, das [illegible] Stickstoff-
pentoxyd enthält. Wenn es aber [illegible] ist, so ist es

Von geschlachteten Schweinen werden genommen: die Schnauzen, Ohren und Füße, welche zuerst für sich allein aus Wasser und Salz gahr gekochet seyn müssen. Das so gekochte Fleisch erhält nun folgende Sauce. Es wird Essig mit großen und kleinen Rosinen und ein wenig Saffran gekochet, und falls die etwa zu wenig genommene Rosinen den Essig nicht genug versüßet haben, so wird noch etwas Honig, und am allerletzten weniges, in kaltem Essig gerührtes Waizenmehl, wenn die Sauce ganz fertig ist, hinzugethan, und diese gelblichte Sauce über das Fleisch, von welchem das Wasser zuvor abgegossen worden, in Näpfe oder Schüsseln geschüttet.

1) Dieses Gelbsauer muß nicht über acht bis zwölf Tage stehen, sonst müßte es, wie das Schwarzsauer, abermals mit Essig aufgekochet werden. Man hat aber nicht nöthig, eine zu große Menge dieses Essens zu bereiten; da man es mit gepökeltem Schweinefleische immer nachmachen kann, so oft es zur Veränderung beliebet wird.

2) Es ist dieses Gericht ein Abendessen in den hohen Festen, Weyhnachten und Neujahrstagen. In der Aerndte kann es auch den Schnittern des Abends, wenn eine Biersuppe vorangegangen, in guten Ländern gegeben werden. Außerdem kann es auch in der Woche an Fleischtagen ein Mittagsessen in guten Ländern seyn.

10) Eyerkuchen.

Da die Eyerkuchen in guten und Mittelländern des Mittags auch anstatt des Fleisches gegessen werden, so will man ihrer, in dieser Ordnung, auch mitgedenken. Ein gemeiner Eyerkuchen erfordert, daß der in kleine Würfel zerschnittene Speck in der Pfanne über Kohlen meist gahr gebraten, sodann klein geschnittene

rene Bollen, oder Schnittlauch, in solchem Speck auch gebraten, hiernächst Eyer und Waizenmehl, in Milch zusammengerühret, zu dem Speck angegossen werden, und zu einem Eyerkuchen langsam in der Pfanne abbacken.

1) Bey einem gemeinen Eyerkuchen kann man für acht Personen wohl mit fünf bis sechs Eyern auskommen. Ein guter Eyerkuchen aber will auf die Person ein Ey haben.

2) Wenn man keinen Speck zum Eyerkuchen hat, so nimmt man Butter, Gänse- oder Schweineschmalz. In geringen Ländern wird auch wohl Lein- oder Rübsenöl genommen.

3) Der Eyerkuchen muß, damit er unten abbacke, mit dem Messer zu Zeiten durchstochen, und etwas gelüftet werden. Auch kann die Pfanne abgehoben, und etwas geschüttelt werden, damit er nirgends anbrenne. Merket man, daß er auf der ersten Seite seine Rinde habe, so muß er umgekehret werden. Dieses geschieht, wenn eine sich passende Schüssel über die von den Kohlen gehobene Pfanne gehalten, fest mit der einen Hand angedrücket, die Pfanne in Eil umgekehret, der Kuchen aus der Schüssel aber mit seiner rohen Seite zu unterst in die Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, gelassen, mittelst eines schicklichen Rüttelns der Pfanne in eine rechte Lage gebracht, und das Backen der rohen Seite vollendet wird.

4) Man thut wohl, wenn so gar oft Eyerkuchen zu backen sind, daß eigne eiserne Pfannen gehalten werden, worinnen der Kuchen zum besten abbäckt. Irrdene Tiegel sind von kurzer Dauer; besonders werden die Füße bald abgebrochen, und es ist sehr gefährlich, einen oder den andern kurzen Fuß mit Steinen zu unterstützen.

5) **Das Braten des Specks oder allerley Fettes** muß mit der größten Behutsamkeit geschehen, und solches keinen Kindern, oder flatterichten Mägden anvertrauet werden. Man bezieht sich hier, in Ansehung des **bratenden Specks oder Fettes**, auf das schon oben gesagte, und erinnert nur noch, daß der Tiegel ja nicht zu nahe an das Feuer des Heerdes gestellet werde; damit kein brennend Holz oder Kohlen, besonders von Eichenholze, das sehr umher springt, hinein falle. Auch hüte man sich, wenn ein Fenster oder Thüre geöffnet wird, daß der Zug nicht die Flamme auf den Tiegel hintreibe. Es müssen ferner unter die Pfannen oder Tiegel des bratenden Fettes keine Bränder, sondern ausgebrannte Kohlen kommen; damit von dem Brande keine Flamme überschlage, welches sonst leicht geschieht, und eine schnelle Entzündung erreget. Eher ist keine Sicherheit bey dem bratenden Fette oder Specke, bis die ganze Masse, nämlich Eyer, Mehl und Milch, mit selbigem zusammengekommen und vereiniget sind.

6) In Ansehung der Tageszeit ist noch zu bemerken, daß **Eyerkuchen** meistens nur des **Mittags** gegessen werden. In Mittelländern kommen sie wohl dreymal in der Woche auf den Tisch, weil in solchen gemeiniglich nur in der Woche, nämlich **Donnerstags**, der **Fleischtag** ist, die andern Tage aber mit Wurst, Speck und Eyerkuchen besetzet werden. Des **Abends** in der **Aerndte** aber wird ein **guter Eyerkuchen** den **Schnittern** mit Sallat gegeben. Es wird solcher auch wohl mit eingebratenen **kleinen Schnitten von geräucherten Schinken** gebessert. Der **gemeine Eyerkuchen** wird auch wohl verändert, wenn man etwas **gekochte Birnen und Pflaumen** mit ihrer Brühe übergießt. Es kann auch **dünne gemachtes Pflaumenmus** hierzu genommen werden;

so

so wie es in geringen Ländern nur bloßer kalter Essig verrichtet.

11) Eyer.

Wenn dem Gesinde Eyer gekochet werden, so müssen sie nicht weich, sondern hart seyn. Es ist schon oben gesaget, daß gewöhnlich auf die Person zwey Eyer gegeben werden. Sie kommen des Abends in Ostern und Pfingsten auf den Tisch. Wo auch in der Kornärndte die Schnitter ein zweytes Frühstück bekommen, da sind es, neben der Suppe, harte Eyer.

Auch werden zu diesem Frühstücke wohl in guten Ländern Setzeyer genommen. Ihre Bereitung ist, daß in zerlassener Butter ein Ey neben dem andern aus der Schale gelassen, und in einer Pfanne oder glatten Schüssel über Kohlen nur gelinde gahr gebacken werden. Rühreyer aber sind auf dem Gesindetische eben nicht gebräuchlich, und werden allenfalls nur in Krankheiten den Dienstbothen gegeben.

12) Wurst.

Die Bereitung und Aufbewahrung der mancherley Würste ist dem zweyten Theile der Hausmutter vorbehalten. Hier soll nur gewiesen werden, wie und wenn die Würste verspeiset werden müssen. Gemeiniglich haben wir drey Arten der Würste. Leberwurst, Blut- oder Rothwurst, und Knackwurst. Und diese drey Arten der Würste werden entweder frisch oder geräuchert gegessen.

a) Leberwurst oder Weißwurst. Die Leberwurst wird des Mittags in der Woche zu allerley Vorkost gegessen. Sie kann auch allein gereichet werden, wenn eine meist sättigende Suppe, als Krüll-

erbssuppe, weiße Bohnen- Graupen- oder Ertüffelsuppe, vorangegangen ist.

So lange die **Leberwurst** noch frisch gegessen werden kann, wird sie in der Pfanne über Kohlen, oder in einer Schüssel in der Röhre des Kachelofens gewärmet, um alsdann auf den Tisch zu kommen. Es muß aber diese **Leberwurst** sowohl, als die **Blutwurst**, nicht in ihrer ersten sogenannten Wurstsuppe, worinn die Würste gahr gekochet sind, liegen bleiben; sondern etwa auf Stroh in einer Mulde hingeleget, und in diesem trocknen Zustande aufgewärmet und auf den Tisch gegeben werden.

Die **Leberwurst in Därmen** kömmt gemeiniglich in den Rauch, und die **aufgewärmte Wurst** ist meistens nur diejenige, die aus den Blasen, oder Beuteln, nach und nach in **Scheiben** ausgeschnitten, und mit aufgelegtem **Schweineschmalze** erwärmet wird. Diese **Leberwurst in Blasen oder Beuteln** muß schlechterdings am ersten verspeiset werden, weil sie **die wenigste Dauer** hat, und besonders in weichen Wintern leicht in Schimmel und Abgeschmack übergeht.

Die **Darmwürste**, die in den **Rauch** gekommen sind, müssen **wegen ihrer Dauer später verspeiset** werden. Doch muß man sie auch nicht zu sehr in die spätere Jahreszeit hinein versparen, weil sie sodann einen sogenannten galmichten Geschmack annehmen. Die **geräucherte Rothwurst** oder Blutwurst übertrifft sie in der Dauer.

Die **geräucherten Darmleberwürste** werden aber eßbar gemachet, wenn man sie mit **Schweinefleisch- oder Rindfleischbrühe** zum Feuer bringt, und wieder aufkochet. Ist besagte Brühe vom Pökelflei-

kelfleische, so hat man zu sehen, daß sie nicht zu salzigt sey. Um nun dieses zu verhindern, so muß solche Fleischbrühe mit zugegossenem Wasser gemildert werden.

Es werden aber diese geräucherte **Darmleberwürste** neben allen Vorkosten verspeiset, die, wie vorgedacht, mit frischer oder ungeräucherter Wurst auf den Tisch kommen.

b) **Blutwurst oder Rothwurst.** Es wird die **Blutwurst**, gleich der **Leberwurst**, des **Mittags** neben allerley Vorkosten auch verspeiset, und dem Fleisch gleich geachtet. Sie ist entweder ebenfalls in **Blasen** oder **Beuteln**, oder in **Därmen**. Die in **Blasen** oder **Beuteln** muß zuerst verbrauchet werden. Es müssen **Scheiben** abgeschnitten, mit **Schmalze** etwas beleget, und entweder in der Pfanne über Kohlen, oder in einer flachen Schüssel in der Röhre des Kachelofens aufgewärmet werden; durch welches Aufwärmen oder Aufbraten das aufgelegte Schmalz sich in die Wurstscheiben einzieht.

Die **Blutwurst in Blasen** kann auch in den Rauch kommen, und wird sodann eher, als die **Blutwurst in Därmen**, verspeiset; da sie leicht in der Mitte Ritzen bekommen, und sich an denselben Schimmel und Bitterkeit ansetzen kann.

Die **Blutwurst in Därmen geräuchert** hält sich am längsten. Sie muß nicht auf dem Roste über Kohlen, wie die Rothwurst für den Herrentisch, aufgebraten werden. Sie enthält weniger Speckkrappen, weshalb sie solche Behandlungsart nicht vertragen würde. In den ersten acht Tagen der Räucherung könnte es etwa noch angehen. Sie muß daher, wie die geräucherte Darmleberwurst, in Schweinefleisch- oder

Rindfleischbrühe aufgekochet, und wenn es Pökelbrühe ist, gleichfalls mit Wasser gemildert werden.

Die geräucherte Blutwurst kann aber, bey allen möglichen Vorkosten, auf den Mittagstisch kommen, und begleitet vornehmlich den Sauerkohl.

Saure Wurst wird von dieser geräucherten Blutwurst also verfertiget: Speck oder Schmalz in der Pfanne gebraten, etwas Mehl angerühret, Essig mit ein wenig Honig oder Syrup versüßet hinzu gegossen, und die in Scheiben geschnittene Wurst in dieser Sauce aufbraten lassen. Es ist unschicklich, diese saure Wurst zu Sauerkohl oder Milchspeise zu geben. Klöße, Erbsen, Ertüffeln, Graupen mit Fleischbrühe gekochet, und weiße Bohnensuppe, harmoniren damit am besten, und machen ein Mittagsbrod aus.

Eine etwas besser gemachte und geräucherte Rothwurst wird auch dem Gesinde in den Kober gestecket, wenn es zur Winterszeit außer dem Hause eine Mittagsmahlzeit halten soll, z. E. im Walde beym Holzfällen ꝛc. So wird auch eben diese geräucherte Blutwurst den Knechten auf Reisen mitgegeben, wenn sie etwa Korn verfahren, und ein Paar Tage vom Hause abwesend seyn müssen.

Anmerkung. Vom Ausbraten der Schweine- und Gänseliesen können die zurückgebliebenen sogenannten Grieben am besten zum Wiederaufbraten beydes, der Leber- und Blutwurst in Blasen oder Beuteln, verwendet werden. Man muß nämlich Grieben über die Scheiben der Wurst legen; die Wärme treibt aus den Grieben noch so viel Fett in die Wurst, daß selbige davon durchzogen und hinreichend geschmälzet wird, in diesem Zustande aber Wurst und Grieben gar gern vom Gesinde gegessen werden.

c) Knack-

c) **Knackwurst, oder Bratwurst.** Wenn im Hause Schweine geschlachtet worden, so pfleget man dem Gesinde auch wohl des **Mittags** eine **Bratwurst** zu geben, doch ist es hiemit etwas willkührliches, weil die **Bratwürste, als Knackwürste geräuchert,** und sodann als **Dauerspeise** bis späte in den Sommer hinein aufbewahret bleiben.

Die **Knackwürste** müssen vor der Aerndte nicht sehr angegriffen werden, indem sie alsdenn die allerbereitsamste Kost sind.

Es ist in guten Ländern gar nichts ungebräuchliches, daß die Knackwürste zum **zweyten Frühstücke des Morgens in der Aerndte** den **Schnittern** auf dem Felde gegeben werden. In Mittelländern werden sie auch des **Mittags** von den Harkern, neben einer Kaltenschale oder Vorkost, gegessen.

Sollten die **Knackwürste** zu hart und zu trocken geworden seyn, so können sie auch aufgekochet werden. Hiezu ist eben keine Fleischbrühe nöthig. Man nimmt nur bloßes Wasser, und hat sodann noch den Vortheil, daß das aus den weich gekochten Würsten herausgekommene Fett wiederum zur Kochung einer und der andern Vorkost gebrauchet werden kann. Es ist übrigens keine einzige Vorkost zu finden, neben welcher die **Knackwurst** nicht sollte können gegessen werden. Und da selbige, um der Dauer willen, sehr gesalzen werden, so wird das zu viele Salz mittelst des Kochens so ziemlich herausgebracht, daß selbiges keinen zu großen Durst erreget; als welches zur Aerndtezeit bey allen Speisen sehr in Acht zu nehmen ist.

Ein **guter Eyerkuchen**, der sich von dem gemeinen unterscheiden soll, wird mittelst dieser **Knackwurst**, in der **Aerndte** vornehmlich, bereitet. Es

werden dazu von der Wurst kleine Scheiben geschnitten, in den bereits ganz ausgebratenen Speck geleget, sodann aber die Masse von Mehl und Eyern hinzugegossen und gebacken. Hieraus wird denn auch in der Aerndte ein Abendessen für die Schnitter, und kann Sallat, zur Begleitung des Eyerkuchens, gegeben werden.

Fünftes Kapitel.

Fische.

In Gegenden, die an Strömen, Flüssen und Seen gelegen, sind die Fische für das Gesinde, und dem gemeinen Manne, eine gewöhnliche Speise, besonders aber auf dem Lande, wo man Fische fängt; weil man die größern zwar zum Verkauf in die Städte bringt, die kleinern oder sonst weniger geachteten Fische aber zum Verspeisen für sich behält. Man nennt diese geringeren Arten gemeiniglich Speisefische, und werden die bessern Arten von dem gemeinen Manne nur bey Ausrichtungen, als Hochzeiten, Kindtaufen, und Begräbnissen, gegeben. Es ist aber nicht überall der gedachte Begriff der Speisefische auf gleichen Fuß zu nehmen. Denn in dieser oder jener Gegend werden die kleinen Aale, die kleinen Hechte und Mittelhechte, sehr unter die Speisefische gerechnet; da sie andrer Orten schon unter die Herrenfische mit geachtet, und als solche gegessen werden. Kommen aber die großen Fische, als Brassen oder Bleye, Hechte, Aale, Baarse u. s. w. auf den Tisch des gemeinen Mannes bey Ausrichtungen: so werden sie nur aus dem Salze, wie man

es in der Küche nennt, gekochet und gegessen, so wie sie auf dem Tische des Mittelmannes, in Fischländern, auch auf gleiche Weise am liebsten gekochet und genossen werden. Ich will daher hier allein der Speisefische gedenken, wie sie für den Gesindetisch am besten zu kochen und zu geben sind. Es werden aber die Fische dem Fleische ganz gleich geachtet. Die Hausmutter von Erfahrung wird inzwischen allemal dahin sehen, daß sehr sättigende Suppen vorangehen, wenn die Fische nicht mit Wurzelgewächsen gekochet sind; indem bey arbeitsamen Leuten die Fische weit weniger sättigen, und, wie man sagt, nicht so gegenhalten, als solches bekanntermaßen vom Fleische geschieht.

Noch ist als eine Hauptregel bey den Fischen wohl zu behalten: wenn Zeit und Umstände es erfordern, daß eine Menge Fische, weil sie etwa bald abstehen könnten, auf einmal abzukochen sind, es allein aus Wasser und mäßigem Salze geschehen müsse; weil alsdenn die gekochten Fische für einige folgende Mahlzeiten, mit veränderten Brühen oder Vorkosten, aufgetragen werden können.

Da ich eben für erfahrne Hausmütter hier nicht schreiben darf, aber doch angehenden und noch neuen Wirthinnen gemeinnützig seyn soll, so muß ich den angepriesenen Kunstgriff mit Beyspielen erläutern.

Es wäre der Fall: daß der Hausmutter viele kleine Fische zur Hand kämen, so kochet sie solche, wenn es zumal keine warme Jahreszeit ist, gleich aus dem Salze. Hievon kann sie nun für ein Paar folgende Tage Mahlzeiten bereiten. Das erstemal mit einer Butter- oder Milchbrühe, das andremal mit Wurzelgewächsen, zuletzt mit einer sauren Brühe ꝛc.

1) Salzfische.

Es ist keine einzige Art der Fische, die nicht könnte aus dem Salze gekochet werden, und auch wirklich gekochet wird. Man thut in einen Kessel Wasser, bringt es zum Kochen, nachdem zuvor Salz, Lorbeerblätter, einige Körner Pfeffer und ganze Zwiebeln (Bollen) eingeleget worden. Die in kaltem Wasser abgewaschenen Fische werden nun ins kochende Wasser geworfen, und dahin gesehen, daß sie bald überkochen; das heißt, das von der Gewalt des Feuers und vielem Schaum auflaufende Wasser muß den Fisch ganz bedecken, weil sonst der oberste Fisch nicht gahr kochen könnte. Das Schwarze des überkochenden Wassers wird mit der Kelle abgeschöpfet und weggeworfen (abgeschäumet), und nachdem endlich das Wasser weniger aufläuft, und so ziemlich eingekochet ist, wird der Kessel abgenommen, und der Fisch herausgethan.

1) Die Speisefische aus dem Salze werden abgeschuppt. Dieses Schuppen geschieht, wenn man mit dem Messer von dem Schwanze des Fisches an gegen den Kopf herauf fähret, und also mit der Schärfe des Messers den Schuppen entgegen geht, wodurch sie von der Haut abgehen müssen.

2) Die solchergestalt abgeschuppten Fische werden eingekärbet. Das heißt, man schneidet mit dem Messer, auf beyden Seiten des Fisches, Kärbe bis bald an den Rückgrad heran. Je enger diese Kärbe neben einander sind, desto besser kochet das Salz ein, die Fische schmecken besser, und haben ein desto schöneres Ansehen.

3) Nach dem Kärben der Fische folget das Ausnehmen derselben. Die Köchin nimmt den kleinen Fisch so in die Hand, daß der Rücken unten, der Bauch

aber

aber oben und frey liegt. Mit dem scharfen Messer wird sodann von dem Kopfe an ein länglichter Schnitt in den Bauch gemachet, um das Eingeweide herauszunehmen. Dieses wird nicht gekochet, sondern weggeworfen, und nur die Leber und Rogen oder Milch, von den etwas größern Fischen, zum Kochen beybehalten. Sind die Salzfische aber **Kaulbarse**, so wird ihnen nichts ausgenommen, sondern alles gelassen. Auch werden diese nicht geschuppt und auch nicht gekärbet. Der **Gründling** aber wird ausgenommen, ob er schon nicht geschuppt wird. Der **Stinz**, der kleinste unter allen Fischen, bleibt wie er aus dem Wasser kömmt.

4) In der **Mittelmark** sind die gemeinsten Speisefische: **Mittelhechte** und **kleinere**, **Stockbarse**, **Plötzen**, **Güstern**, **Rothaugen**, **Weißfische** oder **kleine Bleye**, **Aländer**, **Welße**, **Schleye** und **Quappen**, oder **Aalraupen**. Sie werden aus dem Salze gegessen, mit einer Merrettichtunke, Gurken, Sallat und rothen Rüben. Meistens kömmt der Salzfisch nur des **Sonntags** zur **Abendmahlzeit**, in der **Aerndte** aber auch des **Abends** für die **Schnitter**.

5) Die **Merrettichtunke**, die gemeiniglich in Ermangelung des Sallats zu den Salzfischen, in einem besondern Schüsselchen, aufgesetzet wird, besteht aus klein geriebenem Merrettich, auf den kalter Biereßig ist gegossen worden.

2) Fische mit Milchbrühe.

Sind diese Fische aus Salze gekochet, so werden sie aus ihrer ersten Salzbrühe herausgenommen, oder solche abgegossen, wenn die Fische in eben dem Kessel mit der Milchbrühe zugerichtet werden sollen. Die solchergestalt von der Salzbrühe befreyeten Fische

werden

werden mit Milch, klein geschärbter Petersilie und Thymian begossen, etwas Butter angeleget, und zusammen aufgekochet. Ist dieses letztere geschehen, so wird der Kessel abgenommen, in einem besondern Topfe aber ein Paar Eyer klein gequerlet, von der Milch des Kessels, unter fortgesetztem Querlen, nach und nach auf die Eyer in den Topf gegossen, sodann aber diese Eyer zu der übrigen Milch des Kessels hinzugethan; wodurch dann die Zurichtung geendiget ist. Denn es muß nun der Kessel nicht wieder aufs Feuer kommen, weil durch ein abermaliges Kochen der Milch die ganze Brühe sich scheiden, und in Klümper zusammenlaufen würde.

1) Die Fische werden auch hier obbeschriebenermaßen geschuppt, eingekärbt und ausgenommen, welches bey allen folgenden Zurichtungen derselben zu merken ist. Die kleinen Fische läßt man ganz, die etwas größern aber zerschneidet man, nachdem sie groß sind, in zwey, vier bis acht Theile, ehe sie in den Kessel kommen. In einigen Häusern werden die Fische nicht geschuppt. Allein es zieht sich zu viel Butter in die Schuppen, wodurch die Brühe zu mager ausfallen muß. Nicht zu gedenken, daß auch Schuppen durch das Kochen losgehen, und die Brühe dadurch unangenehm machen können.

2) Die mit Brühe, oder Wurzelgewächsen, zu bereitende Fische müssen bey ihrem vorhergehenden Kochen aus Wasser und Salze nicht so sehr gesalzen werden, als wenn es nach Nr. 1. bloße Salzfische seyn sollen. Denn letztere bekommen freylich viel mehr Salz, und man ist in Fischländern schon dazu gewöhnet.

3) Es sind aber die Fische mit Milchbrühe ein Mittagsessen an Fleischtagen in der Woche, wenn etwa Bohnen, Graupen oder Krüllerbssuppe, oder auch ein Mehlbrey vorangegangen ist.

3) Fi=

3) Fische mit Merrettichbrühe.

Die Fische werden wie bey Nr. 2. gekochet, aus ihrer ersten Brühe genommen oder solche abgegossen, hierauf aber mit Milch, klein geriebenem Merrettich und etwas Butter, aufs neue gekochet und kurz vor dem Abnehmen etwas Waizenmehl, in Milch gerühret, zugegossen, damit die Brühe nicht zu dünne ausfalle. Dieses Mehl muß erst zuletzt hinzukommen, weil die Brühe sich sonst unten an den Kessel anlegen und anbrennen würde. Es muß aber auch die Brühe, nach hinzugethanem Mehle, noch etwas kochen, damit das Mehl nicht roh schmecke. Es versteht sich aber von selbst, daß des Mehles auch nicht zu viel genommen werden müsse; damit kein Gallert oder Brey daraus entstehe. Man will die Brühe nur semisch haben. Es wird dieses Gericht wie das vorhergehende gegessen.

4) Fische mit grüner Brühe, oder grüne Fische.

Wenn die Fische in ihrer ersten Salzbrühe gekochet sind, so wird etwa die Hälfte derselben abgegossen, ein wenig Milch, sehr viel klein gescharbte Petersilie, wovon die Brühe grün wird, ein Paar Blätter Salbey gleichfalls gescharbet, Butter und klein gestoßener Ingwer hinzugethan, und zusammen aufgekochet.

1) Es muß nicht zu viel Salbey genommen werden, damit die Brühe nicht bitter schmecke.

2) Auch muß, wie bey Merrettichfischen nach Nr. 3. zuletzt etwas Waizenmehl hinzukommen, damit die Brühe semisch werde.

3) Dieses Gericht ist wie Nr. 2. und Nr. 3. zu achten. Aber die Brühe ist weit theurer, indem hier

weit

weit mehr Butter angeleget werden muß. Deshalb ist diese Brühe seltener zu erwählen.

5) Fische mit Bollenbrühe, das ist mit Zwiebelbrühe.

Die Bollen werden scheibicht zerschnitten, in dem Kessel zuerst, und zwar meist zur Weiche, gekochet, die Fische hinzugethan, und nebst etwas **Milch, Butter, geriebener Semmel** und **Pfeffer** aufgesotten. Es sind diese also gesottenen Fische denen bey Nr. 2. 3. 4. völlig gleich zu achten.

6) Saure Fische.

Diese Fische sind aus mäßigem Salze erst gahr zu kochen, von welcher ersten Brühe nur sehr wenig unter die folgende saure Brühe zu gießen ist. Diese letztere aber muß so bereitet werden: **Würfelicht klein geschnittener Speck** wird in der Pfanne über Kohlen gebraten, einige klein geschnittene Bollen in das bratende Fett ebenfalls gethan, hierauf aber, **nach der nie zu vergessenden Hauptregel**, wenn Speck und Bollen sattsam ausgebraten, die Pfanne von den Kohlen ab und zurück genommen, um Essig zuzugießen; sobald aber dieser mit dem Speck zusammengegossene Essig in der Pfanne kochet, wird **grobes geriebenes Brod** und **Mayeran** hinzugefüget, und diese saure Sauce, die mit etwas Honig oder Syrup versüßet worden, über die Fische gegossen. Dies **Mittagsessen** ist den Fischen bey Nr. 2. 3. 4. 5. völlig gleich.

Anmerkung. Wenn an diese saure Fische feines oder weißes Brod gerieben wird, so schmeckt es ungleich weniger kräftig, als wenn grobes genommen wird. Und so ist es bey allen sauren Speisen wohl zu behal-

behalten, daß feines angeriebenes Brod den guten Geschmack verringert.

7) Fische mit Pastinaken.

Nachdem die Pastinaken in dem Kessel meist gahr gekochet worden, so müssen die Fische oben drauf geleget, gesalzen und gekochet werden. Ist beydes völlig gahr, so wird Milch, Butter, geriebene Semmel und Pfeffer hinzugefüget.

Diese Fische sind ein Mittagsessen an Fleischtagen in der Woche, auch in der Aerndte für die Harker.

8) Fische mit weißen Rüben.

Es wird dieses Gericht dem vorhergehenden ganz gleich bereitet und verspeiset.

9) Fische mit Kohlrüben.

Auch dieses Essen muß, wie beyde vorhergehende, so gekochet, als gegessen werden.

10) Fische mit Ertüffeln.

Mit Ertüffeln zu kochende Fische können wie Fische mit Pastinaken Nr. 7. in so weit auf gleiche Weise bereitet werden; außer, daß an den Ertüffeln noch etwas Petersilie angescharbet wird.

Anmerkung. In Ansehung aller dieser nur gedachter Fische mit Wurzelgewächsen ist wohl darauf zu sehen, daß die Brühe, wie oben erinnert ist, ja nicht zu salzigt gerathe. Wäre es daher im Ankochen der Fische mit dem Salze versehen worden, so müßte von solcher ersten Brühe etwas abgegossen, und mit desto mehr Milch erstattet werden.

11) Stockfisch.

Der Stockfisch muß vorerst tüchtig geklopfet, einige Tage eingewässert, und das Wasser während der Einwässerung drey- bis viermal abgegossen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, und anfänglich nur bis zum Aufgeschen gekochet werden. Wenn er ausgekühlet ist, wird er Stück vor Stück herausgenommen, von den Gräten abgesondert, zu den ganz fein geschnittenen, mit etwas Milch, Butter, Pfeffer und geriebener Semmel gahr gekochten Mohrrüben oben auf in den Kessel gelegt, und wenn er mit solchen Mohrrüben noch ein Paarmal aufgekochet ist, abgenommen, und auf den Tisch gebracht. Dieser Stockfisch ist ein Aerndteessen des Mittags für die Harker, in schlechten Ländern aber auch für die Schnitter.

Noch auf eine andere Art wird der Stockfisch mit Bollen, Milch, Pfeffer, Butter, geriebener Semmel oder Waizenmehl, wiewohl letzteres gern bald anbrennet, gekochet. Es müssen aber die Bollen, wie vorhin die Mohrrüben, für sich schon gahr gewesen seyn, worauf der Stockfisch eben auch nach vorgedachter Weise behandelt wird. Der Stockfisch mit Bollen wird wie Stockfisch mit Mohrrüben verspeiset.

12) Klippfisch.

Es wird der Klippfisch nicht geklopfet, sondern nur, wie der Stockfisch, ein Paar Tage eingewässert. Er wird wie dieser mit Mohrrüben oder Bollen gekochet, und eben so gegessen.

13) Hering.

Der Hering ist eine Mittagsspeise, und wird in Begleitung allerley Vorkost, als Erbsen, Grütze,

Grau-

Graupen, Linsen, Ertüffeln, und allerley Wurzelgewächse gegessen. Auf sechs Personen können zwey Heringe gegeben werden. Doch ist es auf vielen Rittergüthern einiger deutschen Provinzen schon längst gesetzlich gewesen, der Person auf die Mahlzeit einen halben Hering zu geben. Ja es ist in einigen nicht weit von der Ostsee gelegenen Gegenden gebräuchlich, auch in den Winterabenden dem Gesinde Hering und Ertüffeln zu geben. Da aber hier der Hering nur halb so theuer ist, als in den von Seestädten mehr entlegenen Provinzen, so muß solcher Gebrauch auch nicht eingeführet werden, wo man ihn bisher nicht gehabt.

14) Stinz, Stint.

Dieser Fisch ist nicht überall, wo fischreiche Ströme und Seen sind, anzutreffen. Er wird auch nicht zu allen Jahreszeiten, sondern meistens nur gegen Ende des Winters, gefangen. Und alsdenn in einer so großen Menge, daß er zu solcher Zeit in die benachbarte Gegenden verfahren, und weil er sehr wohlfeil ist, auch auf den Dörfern verspeiset wird. Da er unter den Speisefischen der kleinste ist, so wird und kann er auch nicht ausgenommen werden, sondern wird von dem gemeinen Manne mit Haut und Haar, so zu sagen, gegessen. Dem Gesinde wird er auf folgende Art bereitet.

1) **Stinz mit einer sauren Brühe.** Diese Brühe ist der völlig gleich, die Nr. 6. beschrieben worden. Nur hat man hauptsächlich hiebey zu sehen, daß von der ersten Brühe, darinn der Stinz gahr gekochet worden, nichts zu der sauren komme; weil solche erste Brühe einen eigenen, gar strengen, Geschmack hat, der so viel möglich zu entfernen ist.

2) **Stinz mit Merrettichbrühe.** Diese ist auch eben diejenige, die Nr. 3. beschrieben worden.

Anmerkung. Da der Stinz auch in Fischländern nicht dauret, sondern, sobald er gefangen ist, geschwinde verspeiset werden muß; so werden aus selbigem sowohl **Mittags**- als **Abendmahlzeiten** bereitet, und wenn er des **Mittags** gegeben wird, so vertritt er die Stelle des Fleisches. —

Sechstes Kapitel.

Braten.

Für den Gesindetisch Braten! wir mancher Leser oder Leserin denken, das ist zu viel, wenn nur der herrschaftliche Tisch damit versorget werden kann. Ländlich, sittlich. In guten Ländern werden dem Gesinde viele Braten, in Mittelländern aber auch zu seiner Zeit, gegeben. Es ist freylich ein großer Abstand von Provinz zu Provinz, wenn das Gesinde hier im ganzen Jahre kein Fleisch, geschweige Braten, zum Essen erhält; dort aber alle Tage Fleisch, und mit unter auch Braten. Eine jede Hausmutter lasse es bey dem Gewöhnlichen ihres Orts, sey aber doch so guten Herzens, als der sehr gute König in Frankreich Heinrich IV. war. Wenn dieser ein Huhn vor sich auf der Tafel hatte, so pflegte er öfters zu sagen: Ich wünschte, daß alle meine Unterthanen doch auch, wie ich, alle Tage ein Huhn essen könnten!

1) Taubenbraten.

Mehrentheils wird der Kropf, auch wohl der Leib, der zu bratenden Tauben, um sie größer und ansehnlicher zu machen, mit folgendem Gefüllsel angefüllet: **Fein Waizenmehl mit Eyer, Butter, aber nur wenig,**

wenig, Milch und Thymian, unter einander gerühret, und davon so viel, als nöthig ist, in die Tauben hineingethan, und darauf den Kropf oben am Halse zugenähet.

Die Tauben werden in einem eigenen Bratofen, auch in dem Backofen, in einer Bratpfanne, mit beygelegter Butter, gebraten, und zuweilen umgekehret, damit sie auf der untern Seite nicht anbrennen oder anbacken. Auch können die Tauben in der Küche über Kohlen in einem Tiegel, auch in einem so genannten Schmoltopfe, gebraten werden.

1) Es muß zum Braten der Tauben kein Wasser gegossen werden, weil aus ihrem Fleische genug Nasses, oder Jus, heraus bratet.

2) Da die Tauben durch nur beschriebenes Gefüllsel vergrößert werden, so kann eine geschickte Hausmutter das Kunststück ausdehnen, wenn sie die Haut, von dem Kropfe an, inwendig mit dem Finger nach der Brust zu, ohne sie zu zerreißen, ablöset, und sodann desto mehr Gefüllsel hineinbringen, mithin den Braten ansehnlich vermehren.

3) Auf die Person kömmt eine Taube, des Sonntags, wie auch in der Aerndte für die Schnitter des Mittags, und werden mehrentheils gekochte gebackene Pflaumen in einem Schüsselchen daneben aufgesetzet.

4) Da die Person von einer Taube nicht satt werden kann, so muß eine sättigende Sonn- oder Festtagssuppe, oder gute Vorkost, als Nudeln, Klöße ꝛc. voran gegangen seyn.

Anmerkung. Wenn vorhin des zu füllenden Taubenkropfes gedacht worden, so muß eine unerfahrne Wirthin nicht den mit Körnern, beym Ausnehmen, gefundenen Beutel als eigentlich sogenanten Kropf verstehen. Dieser Kropf, oder mit Körnern gefüllter

Beutel wird, gleich dem Gedärme, weggeworfen. Die ganze innere Höhle, wo der Kropfbeutel saß, ist zu verstehen, und solcher mit Gefüllsel voll zu stopfen. Diese Anmerkung ist nicht überflüßig, weil ich mich hiebey einer sehr lächerlichen Geschichte erinnern muß, da eine neu angehende Hausmutter, aus zwar guter Meynung, doch den Fehler begangen hatte, den Kropfbeutel zu füllen und mit zu braten.

Von dem Eingeweide aller Geflügel wird beym Braten nur Leber und Magen beybehalten, und zwischen den Flügeln eingeklemmt, nachdem der Magen von seinem Unrathe wohl gereiniget worden.

2) Hühnerbraten.

In guten Ländern ist der gemeine Mann sich der nächste, um von seiner Hühnerzucht, vornehmlich in der Aerndte, ein gebratenes Stück zu essen. Es geschieht vornehmlich, wenn es an andern Braten fehlet, und der Vortheil ist, daß diese Hühnerbraten frisch und unverdorben auf den Tisch kommen können. Wer dieses liest, der prüfe geschwinde sein Herz, ob es sich wohl zum Vormunde der Menschheit schicke. Ich wenigstens bin froh, daß doch in Deutschland noch Provinzen sind, in denen auch der Bauer in der Situation ist, gebratene Hühner essen zu können. Glückliches Land! wo der geringe Landmann nicht heimlich und mit Furcht die jungen Hühner verbergen, sondern gleichsam damit offene Tafel halten kann. Ja! denket hier mancher Financier, wüßte ich nur solche Bauern: unter meinen Händen sollte dem Schwamme das Wasser wohl ausgedrücket werden. Schon recht financiret zu Gunsten des Herrn; aber wie fast immer zu Lasten des Unterthans. Wie die Arbeit, so die Speise. Je besser in guten Ländern der Bauer arbeitet, desto besser mag er essen. Was mir gut schmecket, schmecket ihm

auch

auch wohl, Wenn er nur kein Faullenzer oder Schwelger ist.

Es werden aber die jungen Hühner eben wie die Tauben gebraten, nur daß man sie nicht füllet. In den Häusern des Mittelmannes werden sie so oft eben nicht auf den Gesindetisch kommen können, da es an andern Braten, vornehmlich aber an jungen Tauben, nicht fehlet. Wo aber junge Hühner, wenn sie zumal eben nicht mit sonderlichem Profit, wegen Entfernung von großen Städten, zu versilbern sind, dem Gesinde gebraten werden müssen, da sollen sie schon etwas erwachsen seyn, und auf zwey Personen ein Huhn, nach vorhergegangener sättigenden Suppe oder Vorkost, gegeben werden.

3) Gänsebraten.

Wenn von der Gans das sogenannte Gänseklein zu einem besondern Gerichte Kap. IV. Nr. 2. weggenommen worden, so wird die gemästete Gans in die Bratpfanne geleget, und in dem Backofen, Bratofen, Kachelofen, auch wohl in der Röhre des Kachelofens, in der Gesindestube, gebraten. Getrockneter und abgeblätterter Beyfuß nebst Aepfeln wird auch mehrentheils in die Gans hineingestecket, um ihr einen bessern Geschmack zu verschaffen

1) Die Gänse werden nur vom Herbste bis zum Neuenjahre hin zu Braten verwendet. Später wollen sie nicht mehr recht zunehmen.

2) In Mittelländern wird auch dem Gesinde einmal des Sonntags ein Gänsebraten gegeben, wenn eine sättigende Suppe vorangegangen ist.

3) So werden auch die Festbraten in solchen Ländern, in Weyhnachten und Neujahr, von der Gans gemacht.

4) Wenn der Gänsebraten an Festtagen nicht des Mittags ganz aufgegessen worden, so wird das Uebriggebliebene des Abends wieder auf den Tisch gebracht.

5) Es werden auch neben der gebratenen Gans gebackene Pflaumen in einem Schüsselchen mit aufgesetzet, damit der Tisch festlich seyn könne.

Anmerkung. Da in der Küche des Mittelmannes die Spießbraten den Ofenbratens bey weiten vorzuziehen, und von geübten Zungen sogleich zu unterscheiden sind; so können alle Gesindebraten, weil doch einmal Bratenfeuer auf dem Küchenheerde unterhalten wird, zur größten Bequemlichkeit der Hausmutter, zugleich mit an den Spieß gestecket, und gebraten werden.

4) Entenbraten.

In den am Wasser gelegenen Gegenden werden Enten mit Vortheil gehalten, und gegessen. Der Entenbraten wird wie der Gänsebraten gemachet, und in Ansehung der Darreichung auf den Gesindetisch letzterem auch gleich gehalten. Man muß aber gemeiniglich zwey Enten einer Gans gleich schätzen.

5) Kälberbraten.

Nicht allein das **Hintervierte**l, sondern auch das **Vordervierte**l des Kalbes kann dem Gesinde gebraten werden. Es muß in der Bratpfanne **Butter mit Bier** seyn, um den Braten damit von Zeit zu Zeit zu begießen. Des Biers aber desto mehr, wenn der Braten in den Ofen kömmt, wo die Brühe von der Hitze sehr abnimmt. Es muß aber der Kälberbraten in dem Ofen nicht nur umgekehret werden, damit beyde Seiten wohl durchbraten, sondern auch von Zeit zu Zeit mit der Bratenbrühe auf der obern Seite begossen werden, damit er nicht zu trocken und holzicht ausfalle.

Denn

Buch in der Bibliothek zu Wolfenbüttel, und ist ein Auszug aus einem Gedichte, dem Floridante, das Herr Johann Christian Hallmann, ein Schlesier, 1679 in 12 Büchern in Reimen verfertigt hat. Es ist ein Heldengedicht, das sich in Ansehung der Erfindung und der Ausführung nicht viel vor andern Heldengedichten dieser Zeit auszeichnet. Es ist aber ein Beweis, daß man damals in Schlesien schon Geschmack an Opern gefunden habe. Denn es ist ein Gedicht, das zu Opern gemacht ist. Es ist in 12 Büchern, die in Arien, Recitative, Chöre und Ritornelle eingetheilet sind, und in Ansehung der Sylbenmaße und Reime sehr regelmäßig sind.

Einen ähnlichen Auszug hat Herr Hallmann auch aus dem Heldengedichte, Leo Belgicus, gemacht, das Herr Daniel Casper von Lohenstein, ein Schlesier, verfertiget hat, und das 1670 in 12 Büchern in Reimen herausgekommen ist. Es ist ein Gedicht, das sich in Ansehung der Erfindung und der Ausführung nicht viel vor andern Heldengedichten dieser Zeit auszeichnet. Es ist aber ein Beweis, daß man damals in Schlesien schon Geschmack an Opern gefunden habe. Denn es ist ein Gedicht, das zu Opern gemacht ist. Es ist in 12 Büchern, die in Arien, Recitative, Chöre und Ritornelle eingetheilet sind, und in Ansehung der Sylbenmaße und Reime sehr regelmäßig sind.

Einen ähnlichen Auszug hat Herr Hallmann auch aus dem Heldengedichte, Leo Belgicus, gemacht, das Herr Daniel Casper von Lohenstein, ein Schlesier, verfertiget hat, und das 1670 in 12 Büchern in Reimen herausgekommen ist.

dem Braten mit aufzusetzende Vorkost, als Nudeln und Klöße, mit der Bratenbrühe können übergossen werden.

6) Hammelbraten.

Dieser Braten wird mit Bollen (Zwiebeln) und Stängeln Salbey bestochen, auch wohl etwas Essig, der aber nicht zu sauer seyn soll, angegossen, und wie der Kälberbraten in dem Ofen gebraten.

1) Unter dem Hammelbraten auf dem Gesindetisch ist eben nicht im strengen Verstande ein vom Hammel oder Schöps genommener Braten zu verstehen. Gemeiniglich ist auch der Braten von sogenannten März- oder Küchenschafen unter diesem Namen mit begriffen.

2) Wo im Herbste die Küchenschafe zuletzt, etwa wegen einfallenden Frostes, und daher geringer werdenden Weide, sämmtlich auf einmal geschlachtet, die Keulen aber geräuchert werden: da gilt eine geräucherte und darauf gekochte Hammelkeule statt eines Hammelbratens.

3) Vorderviertel eines Hammels zu braten ist nicht gewöhnlich, wie solches mit Kalbsvierteln etwa geschehen kann.

4) Gebratene Keulen eines März- oder Küchenschafes enthalten weniger Fleisch, als die Keule eines eigentlichen Hammels. Die Hausmutter muß also hiernach, bey Einrichtung der Portionen, ihre Maasregeln nehmen.

5) Bey Darreichung des Hammelbratens ist alles in Acht zu nehmen, was bey den vorhergehenden Braten angeführet worden.

7) Schweinebraten.

Vorausgesetzt, daß der Schweinebraten nicht mager sey, so geräth keiner besser in dem Ofen, als dieser, und der fette Gänse- oder Entenbraten. Er wird mit Salbeystängeln bestecket oder beleget, in die Bratpfanne aber Wasser gegossen, um darinn anzubraten.

1) Außer den Ohren, Schnauze und Füßen, können alle Theile eines fetten, oder nicht zu magern Schweines, zum Braten verwendet werden.

2) Der Schweinekopf kömmt daher auch als ein Braten auf den Gesindetisch. Aber ob mit Vortheile? dieses ist eine andere Frage. Ich wollte einen andern Gebrauch, als zum Braten, anrathen. Denn mittelst des Bratens zieht sich das meiste Schmalz in den ganzen Knochen oder Hirnschädel hinein, welches schon viel Verlust ist. So bratet er auch in der Gegend der Stirn so feste an, daß das Fleischigte daran kaum von den Knochen zu bringen, und zu beißen ist. Aus dem Grunde rathe ich lieber, den Schweinekopf aus dem Pökel oder Rauche zu kochen; weil dann alles eßbarer bleibt, auch weniger Fett verloren geht. Denn wenn er stark gekochet ist, so wird man das ausgekochte Fett abnehmen, verwahren, und zur Fettung mancher Vorkost gebrauchen können. So gilt auch mehrentheils der so gekochte Schweinekopf wohl anstatt eines gebratenen in der Darreichung auf den Gesindetisch.

3) Nach Kap. IV. Nr. 6. ist eine Eintheilung der Schweine in Speckschweine und Fleischschweine gemachet worden. Von Fleischschweinen nun können Schinken, Schulterblatt und Ribben zu Braten erwählet werden, wenn nicht daraus Kochfleisch gemachet werden soll.

4) Wenn Fleischschweine zu solcher Zeit geschlachtet worden, daß es die Wärme nicht verhindert hat, die Schinken derselben zu räuchern, so hat man an denselben eine Dauerspeise für spätere Jahreszeiten bereitet. Denn da in Ostern und Pfingsten die Festbraten rarer sind, und in manchen Ländern wohl gar an jedem Tage nur gedachter hoher Feste gegeben werden müssen, so kann man sich mit einem geräucherten Schinken vortrefflich helfen. Es wird nämlich dem geräucherten Schinken die Haut abgezogen, er eine Nacht eingewässert, in eine Pfanne geleget, und im Ofen gebraten. So hat man denn mit größter Bequemlichkeit, ohne alles Kopfbrechen, seinen Oster- und Pfingstbraten schon lange im Vorrath gehabt.

5) Wenn der Schweinebraten des Tages zuvor in dem Backofen, etwa des Sonnabends vorm Feste, wo zumal alsdann Festkuchen gebacken werden müssen, gebraten worden: so darf er nur in seiner Bratpfanne, kurz vor der Mahlzeit, auf Kohlen, oder in die Röhre des Kachelofens, wenn noch eingeheizet wird, gesetzet, und wieder erwärmet werden, um nicht kalt auf den Tisch zu kommen.

6) Sind die Schweinebraten Portionenweise auf den Tisch gekommen, und so viel erübriget worden, daß auch des andern Tages annoch Portionen davon vorgetragen werden können, so darf man sie nur kalt hinsetzen; weil kein Braten vom Gesinde lieber kalt gegessen wird, als dieser. Es kann sodann eine schickliche Vorkost, als Erbsen, Bohnen, Hirse, Linsen und dergleichen, die Begleitung seyn.

7) Wenn am ersten Tage der Schweinebraten warm auf den Tisch gegeben wird, so werden auch gebackene Pflaumen in einem Schüsselchen daneben mit aufgesetzet. An einem Festtage kann man die Mahl-

zeit

zeit etwa mit einer sogenannten Osterſuppe anfangen laſſen.

8) Sauerbraten, Eſſigbraten.

Von geſchlachteten Rindern werden aus den Keulen, wie im zweyten Bande, beym Hausſchlachten, vorkommen wird, gute Stücke Fleiſch in Eſſig und Kofent eingeleget, welche man, als eine Dauerſpeiſe, zu künftigem Gebrauche verſparet. Man nennt dieſe Stücke Sauerbraten, die in der Küche zum Eſſen folgendermaßen gefertiget werden.

Das Stück Rindfleiſch wird in einen Schmoltopf geleget, nachdem es vorher mit Stückchen Speck durchzogen, und Eſſig nebſt Zwiebeln, Lorbeerblättern, Engliſch Gewürz und Ingwer, in den Topf gethan worden. In dem zugedeckten Topfe nun läßt man über Kohlen das Fleiſch gahr werden.

1) Sollte der Sauerbraten ſchon zu lange in Eſſig gelegen, und zu viel Säure eingezogen haben, ſo darf man zum Kochen nur den anzugießenden Eſſig mit halb Kofent vermengen und mildern. Waſſer muß gar nicht angegoſſen werden.

2) Dieſer Sauerbraten wird allen vorhergenannten Braten völlig gleich geachtet.

3) Der Sauerbraten iſt zwar eine Dauerſpeiſe, wenn er doch aber zu lange liegen ſoll, ſo verdirbt er. Ueberhaupt iſt zu bemerken, daß, je älter und magerer das Rind, deſto länger auch die Dauer des Fleiſches iſt.

4) Wenn das Rind im ſpäten Herbſte geſchlachtet worden, ſo müßte der letzte Sauerbraten in Oſtern auf den Tiſch kommen. Denn Pfingſtbraten daraus machen zu wollen, wäre ſchon übertrieben. Die Länge der Zeit würde das Fleiſch völlig verdorben haben.

Siebentes Kapitel.

Kuchen.

Es ist schon in den allgemeinen Regeln der Kuchen Erwähnung geschehen, welchergestalt darinn, wie bey den andern Gesindespeisen, ein sehr großer Unterschied in Acht zu nehmen sey; weil in Waizenländern Kuchen von Waizenmehl, in bloß Roggenländern aber nur Kuchen aus Roggenmehl bereitet, und zu Zeiten dem Gesinde gegeben werden.

1) Brodkuchen.

Dieser Kuchen wird nur von dem ordentlichen Brodteige genommen, und ist allein darinn von dem Brodte unterschieden, daß er ganz dünne gemachet ist, wogegen das Brod sich durch seine ordinaire Dicke unterscheidet.

1) Es ist dieser dünne und leichte Kuchen weit geschwinder gahr als das Brod, daher er auch sehr frühe aus dem Backofen gezogen werden muß. Er wird auch gemeiniglich nur alsdann gebacken, wenn man Brod backet, und von dessen Teige den Kuchenteig nehmen kann.

2) Da es nicht rathsam ist, öfteres und vieles frisches Brod, woran sich das Gesinde vielmals krank essen kann, zu geben, so können beym Backen des Brodtes, wenn man alsdann noch altes hartes Brod auf einige Tage vorräthig hat oder haben soll, ein oder ein Paar Brodkuchen bereitet, und dem Gesinde des Mittags auf den Tisch, oder zum Vesperbrod, gegeben werden.

3) Es ist daher auch in guten Ländern dieser Brodkuchen nicht ungewöhnlich, da die Waizenkuchen nur an Fest- und Aerndetagen vorkommen. Nur wird dem Gesinde, in guten und Mittelländern, Butter zum Aufschmieren auf diesen Brodkuchen gegeben.

2) Bärmkuchen.

Roggenmehl mit warmen Wasser, Bärme oder Hefen, und etwas Salz vermenget, und gehörig ausgeknätet, wird zu diesem Kuchen genommen, und derselbe sowohl dünne als dicke formiret und gebacken.

1) Der **Bärmkuchen** ist in **Roggenländern** der Hauptkuchen, und vertritt die Stelle der Waizenkuchen und Fladen in guten Ländern.

2) Er wird daher an **Festtagen**, auch in der **Aerndte den Schnittern** gegeben, und Butter oder Schmalz aufgeschmieret.

3) In guten Ländern ist er kein Festkuchen, wohl aber ein **Aerndtekuchen**, der Schnittern, Harkern und Korneinführern gereichet wird. So wird er auch den Schnittern zum Frühstück und Vesperbrod beym Korn- und Grasmähen mit ins Feld gegeben, indem die Schnitter Waizenkuchen nur bey einer und der andern Mittagsmahlzeit bekommen. Doch unterscheiden sich auch hierinn wiederum einige Gegenden, wo den Schnittern dicker Waizenkuchen, auch außer den Mittagsmahlzeiten, ausgesetzet wird, als worinn sich die Hausmutter nach der Gewohnheit ihres Orts richten muß.

4) Der **Bärmkuchen** aber erfordert, in guten und Mittelländern, fein Roggenmehl; das grobe passiret für geringe Länder, wiewohl unter diesen einige sind, die von wenig oder gar keinen Kuchen fürs Gesinde und für den gemeinen Mann etwas wissen.

5) Es läßt sich unter dem Roggenmehle auch wohl etwas Gerstenmehl nehmen. Allein es muß des letzteren nicht zu viel seyn, sonst wird der Geschmack zu kurz.

6) Die **Bärmkuchen** können, wie vorhin gesaget, dünne oder dicke gemachet werden. **Dicke Bärmkuchen**, fast zur Größe eines Brodtes, sind in dem Falle zu bereiten, wenn der Kuchen lange dauren soll. Denn da man auf dem Lande nicht überall Gelegenheit hat, täglich einen geheizten Backofen zu finden, so werden, bey dem Backen des Brodtes fürs Haus, so viele dicke Bärmkuchen gebacken, daß man auf viele Tage Vorrath haben könne. Die Kuchen werden sodann in dem Keller, oder in einer kühlen Kammer, aufbewahret. Nur muß man dahin sehen, daß man sie auch nicht über die Zeit dauren lasse, damit sie der Schimmel nicht verderbe.

7) Von eben diesem dicken Bärmkuchen sind auch die Brocken in manchen Aerndtesuppen zu nehmen, weil ihr Geschmack davon mehr, als von gemeinem gesäuerten Brodte, gebessert wird. Sollte daher der Kuchen vom Schimmel verderben wollen, so muß er ohne Anstand gebrockt, die Brocken an der Sonne, oder in einem Ofen, getrocknet, und zum künftigen Gebrauch für Suppen aufbewahret werden. An der Sonne trocknen die Brocken zur Suppe am geschwindesten, wenn sie ganz dünne Schnitte sind, die auch als solche in manche Suppe kommen. Hat man nicht Gelegenheit, die würfelichten Brocken in einem Ofen zu trocknen, so müssen sie nicht allzu groß seyn, damit sie von der Sonne bald durchgetrocknet und nicht schimmelicht werden.

3) Buttermilchkuchen.

Der **Buttermilchkuchen** wird aus Buttermilch, Bärme und etwas Salz, womit fein Roggenmehl zusammengeknätet wird, bereitet.

1) Die-

1) Dieser Kuchen wird nicht mit Wasser, sondern einzig und allein mit Buttermilch, geknätet.

2) Er wird nur dünne, und nicht dicke, formiret.

3) Da derselbe als ein verbesserter Bärmkuchen anzusehen ist, so kann er überall anstatt desselben und etwas mehr gelten. Er ist also, wenn Veränderung in Kuchen beliebet wird, zu erwählen.

Anmerkung. Die Kuchen, welche oben gleich den vorgedachten Brodkuchen, Bärmkuchen und Buttermilchkuchen, auf ihrer Oberfläche kein aufgestrichenes Fett oder Ueberlage von Obst ꝛc. mit in den Ofen bekommen haben, werden mit Butter oder Schmalze, wie Butterbrod, gegessen. Dagegen diejenigen Kuchen, die einen Ueberstrich von Fett oder Obste haben, ohne Butter oder Schmalz zum Aufschmieren, bey Tische gegessen werden müssen.

4) Oelkuchen.

Der Teig dieses Kuchens ist kein anderer, als der Nr. 2. beschriebene Bärmkuchenteig. Wenn er in den Ofen gesetzet werden soll, wird er dünne gemangelt oder gerollet, und ringsherum mit einem Rande versehen, damit der Aufguß nicht ablaufe. Dieser ist; ein Paar Eyer, Milch und Oel in einem Topfe zusammengequerlet, und zuletzt ein Paar Hände Waizenmehl darunter gerühret, damit die Mixtur nicht zu dünne sey, worauf dieselbe mit einem Löffel über den Teig nur dünne überher zu breiten ist; weil solche in dem Backofen sich sehr zu heben pfleget.

1) In Leinländern, wo es an Leinöle nicht gebricht, machet man öfters diesen Kuchen. Das dazu gebrauchte Leinöl hat, wenn er auf dem Kuchen aus dem Ofen kömmt, eben keinen widerlichen Geschmack.

2) In einigen Roggenländern, die keine Fladen und Kuchen von Waizenmehl backen, wird der Oelkuchen auch wohl ſtatt der Oſter- und Pfingſtfladen gebacken und gegeſſen.

3) Wo die Oſter- und Pfingſtfladen von Waizenmehle gebacken werden, da iſt der Oelkuchen durchaus kein Feſtkuchen. Er wird hier nur dann und wann gebacken, und zur beſondern Recreation dem Geſinde an Wochentagen gegeben.

5) Speckkuchen.

Der Teig des Speckkuchens iſt auch der Bärmteig nach Nr. 2. Wenn der Kuchen dünne gemangelt, und ihm ein Rand gemachet worden, ſo werden in mäßige Scheiben oder Krappen (erſteres iſt für den Geſindetiſch gewöhnlicher) zerſchnittener Speck mit vielem Mayeran und Thymian, auch etwas klein geſchnittene Zwiebeln und Salz, oben aufgeleget, und der Kuchen in dem Backofen gahr gebacken.

1) Dieſer Kuchen iſt in geringen Ländern auch wohl ein Feſtkuchen.

2) In guten und Mittelländern wird er nur zu Zeiten dem Geſinde zur Ergötzlichkeit an Wochentagen gegeben.

3) In eben dieſen Ländern wird der Speckkuchen hin und wieder, wenn etwa des Sonnabends gebacken worden, und dem Geſinde nur eine Vorkoſt ohne Fleiſch des Mittags gegeben wird, anſtatt des Fleiſches gerechnet. Und eben dieſer Speckkuchen iſt auch ſodann ſtatt des Zubrodtes: daß alſo, wenn Sonnabends eine Vorkoſt und Speckkuchen aufgetragen worden, weder Fleiſch (dergleichen ſonſt an dem letzten Wochentage nicht vorkömmt, weil der folgende Sonntag ſchon Fleiſch- oder Bratentag genug iſt) noch

Butter

Butter oder Käse daselbst gegeben werden, indem sich das Gesinde an diesem Speckkuchen, nach der Vorkost, satt essen muß.

4) Wird der **Speckkuchen** an Fleischtagen aufgesetzet, so fällt zwar das Fleisch nicht aus, aber doch Butter und Käse, weil statt derselben der **Speckkuchen** gegessen wird.

5) Kein einziger Kuchen, wenn er aus dem Ofen gezogen wird, hat einen so appetitlichen Geruch als der **Speckkuchen**. Dieses kömmt von dem Mayeran und Thymian her. Er verführet daher zuweilen manchen Mittelmann, viel davon zu genießen. Es ist aber keinem, der sitzender Lebensart ist, anzurathen, davon zu essen. Denn er gewinnt von dem aufgelegten Speck eine sehr zähe und lederartige Oberrinde. Nicht zu gedenken, daß das ausgebratene Magere des Speckes ungemein hart und unverdaulich ist. Wenn man nicht genugsame Bewegung oder einen guten Magen hat, so kann man den heute gegessenen Speckkuchen noch wohl gar übermorgen im Magen drückend fühlen.

6) Pflaumenkuchen.

Es ist dieser Kuchen ebenfalls ein dünne gemachter Bärmkuchen. Wenn er einen Rand erhalten hat, so wird er mit reifen Pflaumen, aus welchen die Steine herausgeschnitten sind, beleget. Die Pflaumen, die der Breite nach aus einander zu legen, müssen in den Teig in etwas eingedrücket werden; damit sie bey dem Einschieben und Herausziehen des Kuchens in und aus dem Ofen nicht verstreuet werden. Das Inwendige der Pflaumen kömmt unten auf dem Teige, die äußere blaue Seite derselben aber oben zu liegen.

1) Der **Pflaumkuchen** wird eben so, wie der Speckkuchen, bey Mahlzeiten verspeiset.

2) Da das sogenannte Zubrod mit diesem Kuchen erspart wird, so pfleget man ihn öfters zu backen und auf den Tisch zu bringen.

3) In einigen Gegenden vertritt der Pflaumkuchen auch wohl bey der Morgenmahlzeit die Stelle des Zubrodtes, wenn eine schickliche oder vertragsame Suppe vorangegangen.

4) Man kann von diesen Kuchen für einige folgende Tage auf einmal backen, wenn die Herbsttage nicht zu warm sind, und bald Schimmel bringen könnten.

7) Apfelkuchen.

Wenn ein gutes Obstjahr ist, und die Aepfel nur einen geringen Preis haben, so werden sie auch zu Gesindekuchen verwendet. Der Bärmkuchenteig wird mit abgeschälten Aepfelschnitten, wie der Pflaumkuchen, beleget und gebacken.

1) Dieser **Apfelkuchen** kömmt, wie der Speck- und Pflaumkuchen, zu Tische. Man kann ihn aber länger haben, je mehr man Daueräpfel in der Obstkammer auflegen können.

2) Die sogenannte Weinsaure, oder andre, ihm in der zu großen Säure ähnliche, Aepfel sind zu dem Apfelkuchen nicht wohl zu nehmen. Man gebrauchet sie lieber zum Backen oder Trocknen, zum Kuchen aber soll man süße oder weniger saure Aepfel nehmen. Sollten aber, fehlenden Absatzes halber, doch saure Aepfel zum Kuchen kommen, so nehme man die Hälfte süße Aepfel darunter, wodurch der Geschmack sich recht wohl ausnehmen muß.

8) Plinzen.

Es ist in einigen Gegenden gebräuchlich, daß dem Gesinde **Plinzen** zum **Neujahr** gebacken werden.

Feines

Feines Roggenmehl, das zur Hälfte mit Gerstenmehle vermenget werden kann, wird mit warmen Wasser, Bärme oder Hefen, und etwas Salz eingerühret, und zu keinem steifen, sondern mehr flüßigen, Teige in einem Gefäße zum Aufgehen hingesetzet. Man hat eigene sehr breite eiserne oder blecherne Platten, die über Kohlen auf Mauersteinen oder kurzfüßigten Dreyfüßen gestellet werden. Auf diesen wird der dünne, mehr flüßige als dicke Teig, mit einer Kelle verbreitet, und eine Plinze nach der andern abgebacken.

1) Damit der Teig nicht auf der Platte anhacke, kann man solche mit einer Speckschwarte von Zeit zu Zeit überstreichen.

2) Die **Gesindeplinzen** dürfen eben so dünne nicht seyn. Fast zur Dicke eines kleinen Fingers können sie bereitet werden; wenn der Teig nur von der Bärme wohl aufgegangen gewesen, so werden sie ziemlich locker ausfallen.

3) Gemeiniglich hat das Herkommen auch wohl eine gewisse Anzahl **Plinzen** für die Person festgesetzet, die daher jedem Dienstbothen zugezählet, und zum beliebigen Gebrauche eingehändiget werden.

4) Es kann an solchen Orten das Gesinde die **Plinzen** bey oder außer der Mahlzeit aufessen. Geschieht das erstere, so wird ihm wohl frey gelassen, Schmalz, oder in Leinländern Leinöl, aufzustreichen.

5) Auch giebt es Gegenden, wo fürs Gesinde **Plinzen** aus Waizenmehle bereitet werden. Man bedienet sich hierzu eben nicht des feinsten, sondern nimmt gemeiniglich nur grobes oder Mittelmehl. Wo viel Heidegrütze erbauet wird, da nimmt man auch Heidegrützmehl zu den Plinzen.

9) Eiserkuchen.

Was in der Küche des Mittelmannes die so genannten Waffelkuchen sind, das sind die **Eiserkuchen** in der Küche des Gesindes und des gemeinen Mannes. Nur daß diese geringern Inhalts sind. Der Teig ist Waizenmehl, Milch, ein Paar klein gerührte Eyer, Salz und gar wenig Pfeffer. Man backet die Eiserkuchen in einem eigenen Eisen, welches dem Waffelkucheneisen ganz gleich ist.

1) Die **Eiserkuchen** sind bey dem Gesinde des Mittelmannes eben nicht gebräuchlich.

2) Unter dem gemeinen Manne sind sie mehr gebräuchlich, um in der Geschwindigkeit Kuchen zu backen und vorsetzen zu können, wenn ein zum Besuch gekommener Freund etwas festlich gespeiset werden soll.

3) Auch pfleget der gemeine Mann die Eiserkuchen wohl den Kranken zu backen und zu geben. Es ist auch eben so unrecht nicht, indem dieser Kuchen, wenn er etwas braun gebacken ist, leicht zu verdauen steht; zumal wenn der Gewohnheit gemäß gekochte gebackene Pflaumen oder Aepfel dazu gegessen werden. In der Küche des Mittelmannes kömmt man den kranken Dienstboten mit dienlichen Suppen zu Hülfe.

10) Muskuchen.

Dieser Kuchen ist, der Bereitung nach, einer der leichtesten. Ein aus Wasser und Waizenmehl gemachter Teig wird zu einem dünnen Kuchen gemangelt, und mit einem Rande umgeben. Das **Pflaumenmus** wird oben aufgestrichen.

1) Wenn das Pflaumenmus zu zähe oder zu dicke ist, so muß es mit kaltem Wasser vernünnet, und sodann auf den Teig gestrichen werden.

2) Man

2) Man kann auch **Apfelmus** statt des Pflaumenmuses aufstreichen. Es müssen die Aepfel aber vorhin in einem Topfe zu Mus besonders gekochet worden seyn. Man kann zur Verbesserung des Geschmacks, wie oben bey dem Apfelkuchen gesaget worden, saure und süße Aepfel unter einander zu Mus kochen.

3) Der **Pflaumen-** und **Apfelmuskuchen** ist ein Festkuchen in einigen Gegenden, und zwar in **Weyhnachten und Neujahr.**

4) In guten Ländern wird der Muskuchen auch in Ansehung des Teigs wohl hin und wieder noch besser gemachet. Nämlich, statt des Wassers wird der Teig von Waizenmehl mit Milch und etwas geschmolzener Butter gefertiget. Und dann hat das Gesinde an solchen Muskuchen, was der Mittelmann auf seinem Herrntische an der Pflaumenmus- oder Apfeltorte hat.

11) Stollen.

Halb fein, halb Mittelmehl von Waizen, wird mit Bärme, Milch, Butter und Rosinen eingerühret, und länglichte an beyden Enden spitz zulaufende Kuchen daraus formiret. Diese nennt man Stollen; so wie man bey den Bäckern in den Städten auch einen also geformten Kuchen mit diesem Namen beleget.

1) Stollen werden dem Gesinde in vielen Gegenden, nebst etwas Gelde, zum **Weyhnachtsgeschenke** gegeben. In den Städten kaufet man sie zuweilen von den Bäckern, weshalb sie auch zu solcher Zeit gemeiniglich nur daselbst zu finden sind.

2) In einigen Gegenden guter Länder aber werden die Stollen von der Hausmutter selbst gebacken, um die Ausgabe des baaren Geldes zu ersparen. Man pfleget aber die Stollen für das männliche Gesinde größer als für das weibliche zu backen. Dieserhalb können zu der

Stolle eines Knechts anderthalb Mätzen, zu der einer Magd aber eine Mätze Mehl genommen werden. Das Gesinde ißt diese Stollen des Morgens zum Branntwein, und wird zum Aufschmieren Butter oder Schmalz dabey gegeben.

12) Dünner Waizenkuchen.

Waizenmehl wird mit Milch und Bärme eingerühret, ganz dünne Kuchen ohne Rand aufgetrieben oder gemangelt, und vor dem Backofen, wenn eben der Kuchen hineingeschoben werden soll, mit Bier verdünneter Honig oder Syrup, mittelst einer langen Feder, aufgestrichen.

1) Dieser Kuchen wird den **Schnittern** in der **Roggen- und Waizenärndte zum ersten Frühstück**, bey dem Branntwein, auch **Nachmittags zum Vesperbrod** gegeben.

2) Eben derselbe wird auch in **Ostern** und **Pfingsten**, beym Branntewein, zum **Frühstücke** gereichet.

Anmerkung. Wenn man hier eines ersten Frühstücks in der Aerndte gedenket, so ist zu wissen, daß in guten Ländern den **Schnittern zwey Frühstücke** gegeben werden. Das erste des **Morgens, um vier oder fünf Uhr**, im Hause. Dieses ist nun in der Roggen- und Waizenärndte der nur beschriebene dünne Waizenkuchen, oder ein andrer von Waizenmehl. Das **zweyte Frühstück** wird im Felde, etwa **um sieben Uhr**, gegessen; und bey diesem letztern ist zwar auch Kuchen, aber gemeiniglich nur von Roggenmehl, gebräuchlich.

13) Dicker Waizenkuchen, ungesäuert Brod.

Waizenmittelmehl muß mit warmer Milch und Bärme eingerühret, ausgeknätet, und zu der Größe

eines

eines gewöhnlichen Hausbackenbrodtes ausgewirket werden.

1) Diese dicke **Waizenkuchen** werden in guten Ländern **in Ostern und Pfingsten**, statt des sonst gewöhnlichen Roggenbrodtes, auf den Tisch gegeben.

2) Nach geendigten Feyertagen ist dieser Kuchen mehrentheils schon trocken, und von schlechterem Geschmack, weshalb das arbeitsame Landvolk sich wieder nach Roggenbrod sehnet. Es können daher die trocken gewordene Kuchen klein gebrocket, und die Brocken hart getrocknet und zu Aerndtesuppen aufbewahret werden.

Anmerkung. Die Milch zum Einknäten der Kuchen muß niemals brennend heiß, sondern lieber laulicht genommen werden, damit die Bärme nicht verbrannt und untüchtig gemachet werde, dem Teige seine Gährung oder sein Aufgehen zu verschaffen. Mit dem Wasser zum Einteigen ist das nämliche zu beobachten. Außer dem Verderb der Bärme würde auch das Mehl von seiner weißen Farbe zu einer röthlichen herunter gesetzet werden, wie dergleichen vielmals bey Roggenbrodten wahrgenommen wird, wenn das Knätewasser allzu heiß genommen, und hiedurch das feine weiße Roggenmehl in ein röthlichtes verwandelt worden.

14) Rosinkuchen.

Waizenmehl wird mit Bärme, Milch, Butter, Sahne, Eyern, großen und kleinen Rosinen, zu einem mehr dicken als dünnen Kuchen bereitet.

1) Der **Rosinkuchen** wird in **Ostern und Pfingsten** dem Gesinde des **Morgens zum Frühstücke**, des **Nachmittags** aber **zum Vesperbrod** gegeben.

2) In der Waizenärndte kömmt er auch wohl, in einigen Gegenden, auf den Mittagstisch für die Schnitter.

15) Aufläufer.

Dieser Aufläufer ist der allerdünneste Kuchen unter allen. Er darf kaum halb so dicke als ein kleiner Finger seyn. Der Teig ist: Waizenmehl mit Bärme, Eyern und Milch eingerühret, und nachdem er sehr dünne gemangelt worden, so wird er mit Honig, mittelst Bier verdünnet, bestrichen.

1) Man nennt diesen Kuchen deshalb Aufläufer, weil im Backofen von der Hitze auf der Oberfläche des Kuchens Beulen auflaufen, und so stehen bleiben.

2) Es wird aber dieser Kuchen in Ostern und Pfingsten neben andern, als etwa einer so genannten Eyerplätze, oder Fladen, zum Frühstück gegeben; weil ein so dünner Kuchen zur Sättigung für sich allein nicht hinreichend seyn könnte. Festlich aber soll es doch seyn, daß mehr als eine Art Kuchen auf den Tisch kommen.

16) Butterkuchen.

Es wird dieser Kuchen aus Sahne und Milch bereitet, auch eben so dünne als der vorgedachte Aufläufer aufgetrieben, und sodann mit zerlassener Butter bestrichen, wenn er so eben in den Ofen geschoben werden soll.

1) Auch dieser Kuchen kömmt in Ostern und Pfingsten, neben einem Fladen, auf den Tisch zum Frühstück.

2) Er wird auch an besagten Festtagen dem Gesinde zum Vesperbrod gereichet, doch so, daß keine Butter oder Schmalz aufgeschmieret werden, weil er bereits vor dem Backofen mit Butter bestrichen worden.

3) Diese

3) Diese und folgende Gesindekuchen dürfen nicht im Hause auf eignen Kuchenbrettern geleget und aufgemangelt werden. Denn wo sollten alle Bretter herkommen? Im Hause läßt man nur jede Masse eines Kuchens für sich allein, wie ein rundes Brödgen, besonders abtheilen, sämmtliche Brödgen auf eine Trage, worauf langes Stroh, und über dieses ein Tischtuch ausgebreitet ist, hinlegen, und vor den geheizten Backofen tragen. Hier werden dann die Brödgen auf die jedesmal mit Mehl zu bestreuende Backschützel geleget, geschwinde mit dem Mangelholze zur erforderten Dünne aus einander getrieben, und sofort, wenn der Aufstrich oder Aufguß auf die Kuchen oder Fladen geschehen, in den Ofen hineingeschoben. Die Back- oder Ofenschützel wird allemal auf einem vor den Backofen gesetzten Tische oder Klotze gehalten, um darauf mangeln zu können. Die sehr dünnen Kuchen aber, wenn sie aus dem Ofen kommen, müssen auf Kuchenbretter von der Backschützel geschoben, und einer nach dem andern nach Hause getragen werden, weil sie sonst zerbrechen würden. Da auch in Ostern und Pfingsten in den so zu nennenden Fladenländern viele und mancherley Kuchen gebacken werden, so müssen auch in der Speise- oder Vorrathskammer eigene Stellagen, die Kuchen darauf hinzulegen, bereitet werden. Man breitet aber auf solchen Stellagen reines langes Streh aus, damit die Kuchen darauf locker liegen, und keinen übeln Geschmack anziehen mögen. Dieses letztere geschieht, wenn die aus dem Ofen warm kommenden Kuchen auf kieferne oder Kienenbretter bloß gesetzet werden, und durch ihre Wärme den Kiengeschmack an- und einziehen. So muß auch vor dem Backofen eine Lage Roggenstroh ausgebreitet werden, damit die mit der Backschützel aus dem Ofen herausgezogene Fladen oder Kuchen auf das weiche Lager hehende hingeschützelt, und nicht zerbrochen

werden. Von dieser Strohlage werden die Fladen mittelst des anzulegenden Kuchenbrettes behutsam ab- und auf solches Brett hingezogen, von diesem Kuchenbrette aber auf die mit Stroh belegte Trage geschoben, und so nach Hause getragen.

Anmerkung. Die Backschützel ist von der Backschüssel zu unterscheiden. Diese heißt auch in einigen Gegenden Backnapf, darinn das ausgewirkte Brod geleget, und vollends aufgehen, auch damit vor den Backofen hingetragen werden muß. Aber die Backschützel, besser Backschiebsel, an einigen Orten Backschaufel, Bredschiebe, ist das an einer Stange befestigte Brett, worauf Brod und Kuchen geleget, und in den Ofen hineingeschoben, auch damit wieder herausgezogen werden müssen.

17) Eyerplätze.

Dieser Festkuchen für das Oster- und Pfingstfest wird also bereitet: Der Teig ist weißes, feines Waizenmehl, das mit Bärme, Milch und Mehl zusammen geknätet wird.

Hiernächst müssen vierzehen Tage zuvor Käse, die weder mit Kümmel noch Salze zu würzen, getrocknet worden seyn. Diese Käse sind so genannte Rennekäse; solche nämlich, die nicht aus einem Käse- oder Quarkbeutel, sondern aus einer Käserenne genommen, und bey dem Ausnehmen aus der Käserenne viereckicht herausgeschnitten worden; dagegen die Beutelkäse gemeiniglich nur mit der Hand rund geformt, auch dieserwegen Handkäse genannt werden. Die nun so getrocknete Käse werden auf einem Reibeisen, nachdem die äußere gelbe Haut ganz abgeschälet und bey Seite gethan worden, fein zerrieben.

Zwey Stunden vor Anwendung dieser so fein zerriebenen Käse müssen Eyer, einnächtige Sahne, kleine

und

und große Rosinen, auch Honig oder Syrup, in einem großen Topfe unter einander gequerlet, auch ein Paar Hände voll Waizenmehl damit vermenget, und der Käse mit der ganzen Mixtur zusammengerühret werden.

Da aber diese Mixtur eine gelbliche Farbe haben soll, so muß, etwa auf funfzehen Plätze zu rechnen, für ein Groschen ächter Saffran klein gestoßen, und ein Paar Stunden lang in Rosenwasser, oder allenfalls in gemeinem Wasser eingeweichet, und sodann unter die vorbeschriebene Mixtur gerühret werden.

Vor dem Backofen wird der Teig gemangelt, auf jede Plätze zwey gute Kellen voll von der Mixtur gethan, und über und über aus einander gestrichen.

1) Aus den Zuthaten dieses Ueberstrichs der Plätze ist zu sehen, daß diese Kuchen gar nicht unter die wohlfeilen zu zählen sind. Sie werden daher nur am Oster- und Pfingstfeste des Morgens zum Frühstücke, auch des Nachmittags zum Vesperbrod gegeben.

2) Da ferner diese Art Kuchen gar nicht unter die bereitsamen zu rechnen sind, so muß sich außer der Festzeit die Hausmutter damit nicht abgeben, und solche etwa zur Aerndtezeit bereiten; es wäre denn, daß sie als Aerndtekuchen für die Schnitter ihres Orts schon gebräuchlich wären.

3) Um wegen der, zu den Eyerplätzen erforderten Käse und Eyer, ein ungefähres Maas zu haben, kann auf jeden Platz ein Käse und ein Ey genommen werden. Von dem Ey aber bleiben Gelbes und Weißes (wie solches allemal bey allem Gesindekuchen zu verstehen) beysammen; ohne, wie bey einigen herrschaftlichen Küchen geschieht, das eine von dem andern zu trennen. Es wird also beydes, das Gelbe und Weiße des Eyes, zusammengequerlet.

4) Der

4) Der eigentliche Teig, oder die Unterlage des Eyer- und Käseaufstrichs, muß ziemlich dünne, etwa zur Hälfte der Dicke des kleinen Fingers, seyn. Vor dem Aufstriche aber muß der Teig mit zerlassener Butter überstrichen werden.

18) Mohnfladen.

Dieser Fladen hat den Namen von dem aufgelegten Mohne. Vorhin hinlänglich im Wasser eingeweichter Mohn wird in einer Satte, oder einem Reibasche, fein gerieben. Ist der Mohn zart genug, so wird auch zu jedem Reibsel, das ist, zu so viel Mohn, als jedesmal zugleich klein gerieben werden kann, ein Ey angeschlagen und mit unter gerieben. Hiernächst wird auch, etwa zum vierten Theile, gekochte Hirse zu dem Mohne hinzugefüget, und nebst Honig oder Syrup zur Versüßung vermenget, wenn kleine und große Rosinen zuvor hinzu gekommen sind.

Der Teig aber wird von dem feinsten Roggenmehle, Bärme, Salz und Wasser bereitet, vor dem Backofen gemangelt, mit einem Rande versehen, und der Mohn über den Teig, innerhalb des Randes, etwa anderthalb Finger hoch, aufgetragen.

1) In einigen Waizenländern wird der Teig zum **Mohnfladen** aus Waizenmehle bereitet, daher man auf das Gebräuchliche der Gegend zu sehen hat.

2) Der Teig oder die Unterlage des Mohns muß etwa nur Fingers dicke seyn.

3) Die mit dem Mohne zu vermengende Hirse muß nicht mit Milch, sondern nur mit Wasser gekochet worden seyn, damit die Fladen nicht vor der Zeit sauer werden.

4) Eben um diese **Mohnfladen** vor der Säurung desto länger zu bewahren, kann man auch nur ungekoch-

gekochte Hirse nehmen, die aber gleich dem Mohne in der Satte recht fein zerrieben werden muß.

5) In ärmern Gegenden pfleget man die **Mohnfladen** geringer zu machen, wenn der Mohn, wo nicht mit der Hirse zur Hälfte, doch zum dritten Theile, vermenget wird.

6) In guten Ländern setzet man unter den Festkuchen den **Mohnfladen** der Eyerplätze nach. Er wird daher in den, auf die Oster- und Pfingstfeyertage folgenden, Werkeltagen dem Gesinde des **Morgens**, auch des **Nachmittags zum Vesperbrodte bey der Arbeit** gereichet.

7) Wenn eben dieser **Mohnfladen** an gemeinen Wochentagen des Morgens auf den Tisch kömmt, so werden keine Butter, kein Schmalz oder Käse gegeben, indem sich das Gesinde nach der Suppe an solchem Fladen satt essen muß. Der **Mohnfladen** aber, wozu nur Roggenmehl genommen worden, hält sich weit länger frisch, als der, zu welchem Waizenmehl gekommen ist,

8) Auch der **Mohnfladen**, weil er um des Mohnreibens willen viel Zeit erfordert, gehöret nicht unter die bereitsame Kuchen; weshalb er nur in **Ostern und Pfingsten**, aber nicht in der Aerndte, gebacken werden soll.

19) Quarkfladen, oder Zwargfladen.

Quark heißt auch in einigen Gegenden Zwarg, oder Zwerg, weshalb auch die Fladen davon **Zwargfladen** oder **Käsefladen** genannt werden. Es wird der Käse aus dem Beutel genommen, nachdem alle Wadicke aufs genaueste ausgedrücket oder gepresset worden. Es muß sodann der Käse in einer Satte klein gerieben, und zu einem jeden Reibsel ein Ey hinzugeschlagen werden.

Statt

Statt der unterzumengenden Rosinen werden gebackene Pflaumen genommen. Dieses geschieht, wenn brühendes Wasser auf die Pflaumen gegossen, und diese davon verwellet und auflaufend gemachet, aufgeschnitten, von den Steinen entlediget, und in sechs bis acht Theile zerschnitten werden.

Die so klein geschnittene Pflaumen kommen nebst Honig oder Syrup zu dem Quark, und wird selbiger vor dem Backofen, wie bey dem Mohnfladen mit dem Mohn geschieht, auf dem Teige aufgestrichen.

Dieser Teig ist auch dem Teige des Mohnfladens völlig gleich, und ist in Ansehung der zu verspeisenden **Quarkfladen** alles das zu bemerken, was bey dem Mohnfladen vorhin ist gesaget worden.

Anmerkung. In den Fladenländern ist es fast in den meisten Dörfern gebräuchlich, daß in Ostern und Pfingsten auch den Hirten des Dorfes Kuchen gegeben werden. Mehrentheils geschieht dieses nur in Ostern; es wäre denn, daß eine Hausmutter den Hirten in Pfingsten, zur Ermunterung ihrer Treue und Fleißes bey der Heerde, auch freywillig etwas geben wollte. Sodann ist der den Hirten zu gebende Kuchen: **Mohnfladen, Quarkfladen**, auch wohl **dicker Waizenkuchen**, nach Nr. 13. Ob aber von jeder Art ein halber, oder nur ein viertel Kuchen zu geben sey, darinn hat man sich nach dem Herkommen zu richten.

20) Napfkuchen, Aschkuchen.

Der **Napfkuchen** hat seinen Namen vom Napfe oder Asch, weil er in solchem irdenen Gefäße gebacken wird. Es kömmt aber dazu Waizenmehl, Eyer, Milch, Bärme, Butter, große und kleine Rosinen. Wenn der Teig hieraus bereitet worden, so wird er in einen Napf oder Asch gethan, und, nachdem er darinn aufgegangen, in den Ofen gesetzt und darinn gahr gebacken.

1) Der

1) Der Napf oder Asch muß, ehe der Teig hinein kömmt, mit zerlassener Butter auf dem Boden und an den Seiten über und über bestrichen werden, damit der Teig nicht anbacke. Denn wenn dieses geschähe, so würde der Kuchen sich nicht aus dem Gefäße glatt ausnehmen lassen, sondern zerrissen werden. Man findet bey den Töpfern eigene zu diesen Kuchen verfertigte hohe Näpfe, die inwendig in der Mitte mit einer bis an den Rand des Gefäßes hinauslaufenden Tille versehen sind, damit die Hitze des Ofenheerdes durchgehen, und den Kuchen inwendig durchbacken könne. Man kann aber auch eine gemeine irrdene Bratpfanne dazu nehmen, worinn er recht wohl bäcket.

2) Der Napfkuchen muß nicht sogleich, wenn er aus dem Ofen kömmt, aus seinem Gefäße ausgeschüttet, sondern bis zum Erkalten darinn gelassen werden, damit er nicht klitschicht werde.

3) Dieser Napfkuchen ist zwar ein bereitsamer Kuchen, er kömmt aber in guten Ländern mehrentheils nur bey Ausrichtungen, als Hochzeiten und Kindtaufen, auf den Tisch der Bauern. Wo Aerndteschmäuse gegeben werden, da ist er aber auch die Zierde des Gesindetisches.

4) Wenn der Napfkuchen in Portionen zertheilet auf den Tisch des Gesindes kommen soll, so muß er vorhin, außerhalb des Gefäßes, mit einem langen und scharfen Messer zerschnitten werden; damit das Zerbrechen der Portionen so viel möglich vermieden werde. Hierauf können sämmtliche Portionen wieder in den Napf oder Pfanne ordentlich eingeleget, und mit dem Gefäße aufgetragen werden, damit der Kuchen in seiner völligen Form besser in die Augen fallend den Tisch zieren möge.

Anmerkung. Da die meisten Kuchen auf dem Lande in den Backöfen, zugleich mit dem Brodte, gebacken

backen werden; die Kuchen aber eher, als das Brod gahr sind: so müssen sie auch eher als das Brod ausgezogen werden, damit sie nicht verbrennen. Unter den Kuchen selbst ist wieder ein Unterschied. Die sehr dünnen, als die Aufläufer ꝛc. müssen eher, als alle andere, aus dem Ofen genommen werden. Die dicken Kuchen erfordern hingegen mehr Zeit zum Gahrbacken in dem Ofen. Bey dem Backen der Oster- oder Pfingstfladen muß sich die Hausmutter gar nicht von dem Backofen entfernen, um theils Kuchen herauszuziehen, theils sofort wieder andere zum Backen einschieben zu lassen.

Achtes Kapitel.

Zubrod, Zukost.

Unter dem Zubrodte bey der Gesindespeisung versteht man alles dasjenige, was an Butter, Schmalz, Oel, Käse, und was dem sonst gleich zu achten ist, gegeben wird; um es, nach der Suppe, Vorkost, und Fleischspeisen, mit dem Brodte zu essen.

Dieses in der ländlichen Gesindeküche so genannte Zubrod aber wird sehr verschiedentlich, sowohl den täglichen Mahlzeiten, als auch den Tagen selbst nach, gereichet. So ist auch darinn ein großer Unterschied in Ansehung der Länder und Gegenden selbst. Anders wird Zubrod in armen und geringen Ländern, anders in mittelmäßigen, und noch anders in guten Ländern gereichet. Es sind auch in Deutschland so arme Gegenden, in denen das Gesinde die Woche kaum einmal oder gar nicht Butter zu sehen bekömmt. Es muß daher, wie bey allen übrigen Speisungsarten, also auch

bey

bey dem Zubrodte, auf das Herkommen oder Gewohnheit geſehen werden. Die Bereitung oder Verfertigung des Zubrodtes wird im zweyten Bande der Hausmutter gezeiget werden. Hier aber ſoll nur die beſondere Verſpeiſungsart deſſelben gewieſen werden.

1) Butter.

Es wird die Butter fürs Geſinde mehrentheils ſehr geſalzen, weil beſonders bey Morgen- und Abendmahlzeiten die meiſte Sättigung vom Butterbrodte herzunehmen iſt, daher die Butter, um zur Sättigung hinreichend zu ſeyn, nicht allzu dicke aufgeſchmieret werden muß. Dieſerwegen nun wird ſie für den Geſindetiſch weit mehr, als für den Herrntiſch, geſalzen. Dünne, auf vielem Brodte aufgeſchmierte, Butter nimmt ſich im Geſchmacke weit weniger aus, wenn ſie gelinde geſalzen iſt, als diejenige, die ſtark geſalzen iſt.

1) Ob man nun gleich nur um der Kürze willen die Speiſungsarten für gute, mittelmäßige und ſchlechte Länder angegeben, aber doch hin und wieder vorhin ſchon angeregt hat, daß gleichwohl noch in jeder Art der Länder Abweichungen der Speiſungsart vorkommen müſſen, und auch wirklich obwalten: ſo iſt in Anſehung der Butter das Lokaliſche ebenfalls gar ſehr in Acht zu nehmen.

2) Es ſind daher in guten Ländern Gegenden, in welchen keine einzige Mahlzeit, ohne Butter zum Brodte, beſchloſſen wird.

3) Dagegen ſind auch in guten Ländern Gegenden, wo auch Mahlzeiten ohne Butter, alſo nur allein mit Käſe, vollendet werden. So iſt auch in dem Kapitel von Kuchen gewieſen worden, daß, bey Darreichung einiger Kuchen auf den Tiſch, Butter und Käſe völlig wegfallen.

of Bacchus and Ariadne (Bacchus and Ariadne) and the Triumph of Bacchus (The Triumph of Bacchus), and the Triumph of Venus (The Triumph of Venus), and the Triumph of Cupid (The Triumph of Cupid), and the Triumph of Pan (The Triumph of Pan), and the Triumph of Silenus (The Triumph of Silenus), and the Triumph of Neptune (The Triumph of Neptune), and the Triumph of Amphitrite (The Triumph of Amphitrite), and the Triumph of Galatea (The Triumph of Galatea), and the Triumph of Nereus (The Triumph of Nereus), and the Triumph of Doris (The Triumph of Doris), and the Triumph of Thetis (The Triumph of Thetis), and the Triumph of Peleus (The Triumph of Peleus), and the Triumph of Achilles (The Triumph of Achilles), and the Triumph of Ulysses (The Triumph of Ulysses), and the Triumph of Penelope (The Triumph of Penelope), and the Triumph of Telemachus (The Triumph of Telemachus), and the Triumph of Circe (The Triumph of Circe), and the Triumph of Calypso (The Triumph of Calypso), and the Triumph of Nausicaa (The Triumph of Nausicaa), and the Triumph of Alcinous (The Triumph of Alcinous), and the Triumph of Arete (The Triumph of Arete), and the Triumph of Laertes (The Triumph of Laertes), and the Triumph of Eumaeus (The Triumph of Eumaeus), and the Triumph of Melanthius (The Triumph of Melanthius), and the Triumph of Eurymachus (The Triumph of Eurymachus), and the Triumph of Antinous (The Triumph of Antinous), and the Triumph of Amphinomus (The Triumph of Amphinomus), and the Triumph of Leodes (The Triumph of Leodes), and the Triumph of Phemius (The Triumph of Phemius), and the Triumph of Medon (The Triumph of Medon), and the Triumph of Agelaus (The Triumph of Agelaus), and the Triumph of Ctesippus (The Triumph of Ctesippus), and the Triumph of Polybus (The Triumph of Polybus), and the Triumph of Eurydamas (The Triumph of Eurydamas), and the Triumph of Amphimedon (The Triumph of Amphimedon), and the Triumph of Dolius (The Triumph of Dolius), and the Triumph of Melantho (The Triumph of Melantho), and the Triumph of Eurycleia (The Triumph of Eurycleia), and the Triumph of Eurynome (The Triumph of Eurynome), and the Triumph of Autonoe (The Triumph of Autonoe), and the Triumph of Hippodamia (The Triumph of Hippodamia), and the Triumph of Ctimene (The Triumph of Ctimene), and the Triumph of Eurydice (The Triumph of Eurydice), and the Triumph of Penelope (The Triumph of Penelope), and the Triumph of Telemachus (The Triumph of Telemachus), and the Triumph of Circe (The Triumph of Circe), and the Triumph of Calypso (The Triumph of Calypso), and the Triumph of Nausicaa (The Triumph of Nausicaa), and the Triumph of Alcinous (The Triumph of Alcinous), and the Triumph of Arete (The Triumph of Arete), and the Triumph of Laertes (The Triumph of Laertes), and the Triumph of Eumaeus (The Triumph of Eumaeus), and the Triumph of Melanthius (The Triumph of Melanthius), and the Triumph of Eurymachus (The Triumph of Eurymachus), and the Triumph of Antinous (The Triumph of Antinous), and the Triumph of Amphinomus (The Triumph of Amphinomus), and the Triumph of Leodes (The Triumph of Leodes), and the Triumph of Phemius (The Triumph of Phemius), and the Triumph of Medon (The Triumph of Medon), and the Triumph of Agelaus (The Triumph of Agelaus), and the Triumph of Ctesippus (The Triumph of Ctesippus), and the Triumph of Polybus (The Triumph of Polybus), and the Triumph of Eurydamas (The Triumph of Eurydamas), and the Triumph of Amphimedon (The Triumph of Amphimedon), and the Triumph of Dolius (The Triumph of Dolius), and the Triumph of Melantho (The Triumph of Melantho), and the Triumph of Eurycleia (The Triumph of Eurycleia), and the Triumph of Eurynome (The Triumph of Eurynome), and the Triumph of Autonoe (The Triumph of Autonoe), and the Triumph of Hippodamia (The Triumph of Hippodamia), and the Triumph of Ctimene (The Triumph of Ctimene), and the Triumph of Eurydice (The Triumph of Eurydice).

In der Aerndte für Schnitter müßte die Einrichtung dieſe ſeyn: Des Morgens vor dem Ausgehen ins Feld zum Branntwein Butter und Kuchen, aber kein Käſe. Um ſieben Uhr im Felde, neben der Suppe, Setzeyer, oder Knackwurſt, in beyden Fällen aber dazu Butter, ohne Käſe. Fehlen aber Setzeyer oder Knackwurſt, ſo ſind ſtatt derſelben Butter und alter Käſe.

Bey der Mittagsmahlzeit wird kein Käſe, allezeit aber Butter gegeben.

Zum Veſperbrodte im Felde alter Käſe, nebſt Butter und Bärmkuchen.

Bey der Abendmahlzeit allezeit Butter, aber kein Käſe.

Dieſemnach könnte nach ſolchem Ideale die Hausmutter es immer beurtheilen, wie verändert mit dem Zubrodte zu verfahren, hiebey aber jederzeit das Gewöhnliche ihres Orts in Betracht zu ziehen ſey.

2) Gänſeſchmalz.

Das Gänſeſchmalz iſt eben nicht oft als Zubrod zu geben. Soll es ja geſchehen, ſo muß es nur in Weyhnachten und Neujahr des Morgens, zur Beſchmierung der Stollen oder eines andern Kuchens, ſeyn. Dieſes Schmalz wird wirthſchaftlicher zur Fettung der Rüben- und Kohlgewächſe angewendet, indem, wie bey den Vorkoſten geſaget worden, kein andres Fett, in gleicher Proportion, die Vorkoſten ſo weich und eßbar machen kann.

3) Schweineſchmalz.

Je weniger das Gänſeſchmalz zum Zubrodte zu nehmen iſt, deſto mehr wird das Schweineſchmalz, beſonders in Mittelländern, dazu angewendet, und ver-

tritt sodann die Stelle der Butter. In kühlen Kellern und Gewölben kann es lange dauern, doch wird es in der Aerndte den Schnittern eben nicht gegeben; es müßte denn die Viehseuche das Vieh weggenommen, und die Butter zu knapp gemachet haben.

Man kann aber auch **vieles Schweineschmalz von den Schweinebraten** gewinnen, welches auch in guten Ländern sehr gern gegessen, auch in Festtagen auf Kuchen geschmieret werden kann; wenn sie von der Beschaffenheit sind, daß etwas aufgeschmieret werden muß. Es ist aber in dem Kapitel bey Kuchen schon angeführet worden, welche Kuchen des Aufschmierens der Butter oder des Schmalzes bedürfen.

So kann auch aus dem **ausgebratenen Speck, wenn Mayeran in die Pfanne geleget worden**, ein **gutes Schweineschmalz** erhalten werden, dessen man sich gleichfalls, als eines **Zubrodtes**, zu bedienen hat.

4) Pflaumenmus.

Wenn Obstgärten vorhanden sind, so hält man hauptsächlich daselbst auf Pflaumenbäume mehr, als auf die übrigen Arten der Obstbäume: denn kein anderes Obst läßt sich so vielfältig in der Haushaltung nutzen, als die Pflaumen, die entweder gebacken, oder zu Mus verkochet werden. Dieses Pflaumenmus kann, wenn es recht bereitet und verwahret wird, einige Jahre hindurch dauren. Dieses **Pflaumenmus** wird statt der Butter dem Gesinde als **Zubrod** gereichet, und geschieht solches vornehmlich in guten Ländern **des Mittags**; da zur Abwechselung sodann des Abends Butter gegeben wird. Wenn bey Viehseuchen die Butter fehlet, so muß es freylich auch in solchen Ländern **des Abends** gegessen werden; dergleichen auch in Mittelländern meistens geschieht, wo, aus Mange-

hin-

hinlänglicher Viehzucht, die Butter immer unter die wenigsten Produkte zu rechnen ist. Der zweyte Band der Hausmutter aber wird die Verfertigung und Aufbewahrung des Pflaumenmuses anweisen.

5) Fliedermus, Hollundermus.

Auch das Fliedermus, dessen Bereitung ebenfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter beschrieben werden soll, wenn es gut gekochet ist, kömmt als Zubrod auf den Gesindetisch; da gemeiniglich zur Herbstzeit Butter und Käse an den mehresten Orten sehr knapp sind. Und da der Flieder zum allerseltensten umschlägt, so hat man fast alle Jahre an diesem Muse ein Surrogat der Butter. Es wird übrigens dieses Fliedermus, auch in einigen guten Ländern, wie das Pflaumenmus, des Mittags verspeiset.

6) Apfelmus.

In Obstreichen Gegenden werden auch Aepfel gekochet, und zu einem Muse bereitet, welches dann auch des Mittags zuweilen in guten Ländern die Stelle der Butter vertreten muß. Man wird die Bereitung dieses Apfelmuses gleichfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter finden.

7) Rührfladen.

Da seit dem Jahre 1740, fast alle zehen Jahre, die Viehseuchen dem Landvolke die Butter entzogen, so hat die Noth den so genannten Rührfladen als ein Zubrod eingeführet und bekannt gemachet. Es ist aber selbiges nichts anders, als eine Art des Rühreyes: da ein Paar Eyer, mit etwas Waizenmehle und Butter, in einer Pfanne über Kohlen, unter beständigem Umrühren, gebacken werden. Diese so gerührten Eyer wer-

den statt der Butter aufs Brod geschmieret. Man kann auch Petersilie anschneiden.

8) Leinöl.

Das Leinöl ist ein Zubrod des Gesindes in Flachs- oder Leinländern, und wird von dem Gesinde, wenn es dessen gewohnt ist, gar gern als Zubrod gegessen. Man läßt dieses Oel, so wie es aus der Presse kömmt, unverändert; dagegen das Rübsenöl, wenn es als Zubrod gebrauchet werden sollte, erst noch geändert, und zu einem bessern Geschmacke erhöhet werden muß. Es wird aber das Leinöl Morgens und Abends, auch, wenn die Butter knapp ist, des Mittags gegessen. Es wird solches in einem Näpfgen aufgesetzet, und mit einer Feder aufs Brod gestrichen.

Wenn eine Hausmutter in Darreichung der Gesindekost sich auf einen gewissen Fuß gesetzet hat, so hält sie ihr gewisses Maas in Aussetzung des Oels; denn sonst kann gar leicht eine Verthulichkeit dabey einreißen, wenn das Gesinde so viel Oel sich fordern oder nehmen kann, als es nur will. Im letztern Falle pfleget es das Oel als eine Tunke anzusehen, und äußerst dünne geschnittenes Brod hinein zu tunken; welchenfalls es denn, wenn zumal frisches Brod oder Kuchen dazu kömmt, auf eine Verschwendung hinausläuft.

Es ist daher eine Maxime der Ordnung, das Oel im bestimmten Maaße dergestalt zu reichen: daß es, falls es zur Sättigung im Zubrodte hinreichen soll, mit einer Feder einzig und allein aufgestrichen werde.

Anmerkung. Wenn Mus und Oel als Zubrod gegeben werden, so geht zur Sättigung des Gesindes mehr Brod darauf, als bey der Butter. Mit dem alten Käse hat es gleiche Bewandniß. Wenn das Korn daher sehr theuer ist, so kann man in Darreichung des Zubrodtes von dieser Anmerkung profitiren.

9) Käse.

9) Käse.

Wie die Käse als Zubrod dem Gesinde zu geben sind, ist schon unter diesem Kapitel bey der Butter Nr. 1. Erwähnung geschehen. Hier bemerket man noch, daß die Käse, ihrer Form nach, verschieden sind. Man hat runde, viereckigte, auch einiger Orten spitzige Käse. Man läßt sie trocken und bis zu verschiedenen Graden alt werden. Wie die Käse zu bereiten, und zum Altwerden zu bringen sind, wird im zweyten Bande der Hausmutter zu finden seyn.

Außer den vorgedachtermaßen so geformten Käsen kömmt noch bey der Gesindespeisung der Streichkäse vor, von welchem hier noch besonders gesagt werden muß. Es ist aber dieser Streichkäse entweder Rührkäse, oder starker Käse.

1) Rührkäse. Wenn die Wadicke von dem Käse in dem Beutel oder Käserenne recht abgelaufen, und davon nichts mehr zurück geblieben ist: so wird davon ein Theil mit süßer Milch, Salz und Kümmel, auch wohl etwas klein gestoßenem Englischen Gewürze, dergestalt zusammengerühret, daß dieses Zusammengerührte bequem aufs Brod gestrichen, und statt der Butter gegessen werden könne. Man nimmt zu diesem Rührkäse auch in guten Ländern seine Zuflucht, wenn die Butter im Hause knapp geworden. Der Käse aber muß in einer Satte recht klein gerieben werden.

2) Starker Käse. Der Grund muß mit recht altem Käse geleget werden. Dieser wird klein geschnitten, und mit aufgegossenem Biere erweichet und aufgelöset. Hierauf wird weißer frischer Käse aus dem Beutel, oder aus der Käserenne, genommen, mit dem aufgelösten alten Käse wohl unter einander gerühret; worauf die ganze Masse, nach einiger Zeit, einen sehr starken Käsegeschmack annimmt. Wenn in der Folge der

meiste Theil auf diese Weise verspeiset worden; so kann aufs neue weißer frischer Käse, mit Bier umgerühret, den Abgang ersetzen, und mit solcher Verfahrungsart immer fortgefahren werden.

Dieser starke Käse wird in schlechten Ländern, auch wohl in Mittelländern, dem Gesinde, statt der Butter, aufs Brod zu streichen gegeben. In der warmen Jahreszeit aber sind die Maden von diesem Streichkäse nicht wohl abzuhalten, daher solche genau abzunehmen sind.

Anmerkung. Auch diese Art des Zubrodes reizet den Appetit sehr stark; daher zur Sättigung viel Brod mit dem starken Käse drauf gehen muß.

Neuntes Kapitel.

Diätetische Regeln.

1) Gesundes Brod.

Eine durch Religion der Menschenliebe zugezogene Hausmutter wird bey der Gesindespeisung sehr großmüthig alle Vortheile verachten, die sie sich durch Darreichung einer, dem Gesinde schädlichen, Kost etwa verschaffen könnte. Gesetzt, sie hätte die Geschicklichkeit, das Schädliche oder Ekelhafte einer Speise bey Zubereitung derselben zu verdecken, und dem Auge zu entziehen. Von edlen Gesinnungen eines christlichen Herzens geleitet, wird sie den Gewinnst vermaledeyen, welcher etwa einem filzigen Geize, der Ungerechtigkeit, und den Betrügereyen niedriger Seelen, willkommen seyn könnte.

Unter

Unter allen Nahrungsmitteln ist das **Brod** das unentbehrlichste, tägliche, und allermeiste. Dieserwegen muß die Hauptsorge auf gesundes Brod gerichtet seyn.

Ungesundes Brod aber ist vornehmlich dasjenige, welches nicht wohl ausgebacken, sondern wasserschlifficht, klitschicht, und daher dem Magen unverdaulich wird. Es kann aus Versehen beym Knäten, Auswirken, auch aus nicht recht geschehener Heizung des Backofens entstehen: daß das Brod nicht rechter Art ist. Das gemeine Sprüchwort redet sodann für die Hausmutter: Brauen und Backen geräth nicht allemal. Aber mit Fleiß und Vorsatz schlecht gebackenes Brod zu suchen, heißt wider die Gesundheit seines Nächsten sündigen. **Du sollst nicht tödten!**

Da der Holzmangel von Jahren zu Jahren mehr zu- als abnehmen muß, so wird in manchen Haushaltungen, zur Ersparung des Holzes, der Backofen zu wenig geheizet; daß daher das Brod niemals recht ausbacken kann. Es ist hier der Ort nicht, zu zeigen, wie bey der fast jährlichen Steigerung des Holzpreises doch die Einrichtung auf dem Lande zu treffen sey: daß dem ohngeachtet mit Holzersparniß doch gutes ausgebackenes Brod erlanget werden könne. Man begnüget sich nur hier allein, zu sagen, daß man durch Darreichung eines beständigen unausgebackenen Brodtes die Gesundheit des Gesindes heimlich untergraben, und den Grund zu allerley kalten und faulen Fiebern legen könne.

Sollte es wohl ein ächter Kunstgriff einer guten Wirthschaft heißen, wenn man deshalb dem Gesinde beständig unaufgegangenes, rohes und klitschichtes Brod essen läßt; damit es desto besser, wie man meynet, gegenhalte? Richtig und aller Erfahrung gemäß ist es, daß arbeitsames Gesinde bey weichlicher Kost

von Kräften kömmt, und ihm daher mehr derbe, als weiche Speisen gegeben werden müssen. Allein dieses Principium ist nicht so weit auszudehnen, daß auch ungesundes Brod, unter dem Deckmantel einer derben Speise, passiren könne. Gutes ausgebackenes, aber altes Brod, ist eine derbe und zugleich gesunde Speise. Denn zu oft gegessenes frisches Brod, wie schon unter den allgemeinen Regeln gesaget worden, kann auch mit der Zeit in eine ungesunde Speise ausarten.

Wo es auf großen Höfen gesetzlich geworden, dem Gesinde täglich einige Pfund Brod, als ein Deputat, zuzuwiegen, da geschieht es auch zu Zeiten: daß diejenigen, denen die Verfertigung und Austheilung gewogener Brodte von der Herrschaft befohlen ist, und zu dem Ende eine gewisse Anzahl von Wispeln oder Scheffeln Korn erhalten, betrüglich gegen die Herrschaft und das Gesinde zugleich handeln; und solches Brod, damit es desto mehr ins Gewicht falle, nicht recht ausbacken lassen. Das Gesinde ist gemeiniglich mit dergleichen Brodte, da es ihm besser, als das gehörig ausgebackene und trocken gewordene Brod schmecket, nicht unzufrieden; es muß es aber doch zu seiner Zeit mit der Gesundheit büßen; weshalb edelmüthige Herrschaften gegen den Betrug wachsam seyn sollen.

Es finden sich in solchen Gegenden, wo das Holz eben nicht theuer ist, und wo es der geringe Landmann auf seinen Aeckern, oder eigenthümlichen Holzplätzen, umsonst haben kann, gleichwohl Bauren, die bloß deshalb ihr Brod zu frühzeitig aus dem Ofen ziehen, oder nicht genug heizen, damit es sich desto länger, mehr frisch als trocken, zum Essen halten möge. Allein ich habe auch immer bemerket, daß dergleichen Bauerhäuser Jahr für Jahr, an kalten oder faulen Fiebern, Kranke haben; auch die Gesunden die tägliche Speisung des unausgebackenen Brodtes, mit einer sehr blas-

sen

sen Gesichtsfarbe, verrathen. Weniger arbeitsame Leute sollten wohl in kurzer Zeit, wenn sie Brod von solcher Beschaffenheit in gleicher Menge essen müßten, ihr Leben gar verlieren. So viel aber ist gewiß, daß die bey und nach solcher Kost einreißenden Fieber desto hartnäckiger sind, und sehr langwierige und zuweilen, durch Arzneyen ganz unbezwingliche, Krankenlager veranlassen. Kommen nun gar epidemische Krankheiten dazu, so weis der Arzt vielmals nicht, wo er das Uebel in seiner Quelle aufsuchen soll.

In theuren Jahren, wie dieses vornehmlich in den Jahren 1771 und 1772 geschah, brachte die Noth das Landvolk dahin, unter das Brod gar mancherley ungewöhnliche Zuthaten zu backen. Hieraus entstanden epidemische faule Fieber, die so vielen Tausenden das Leben kosteten. Der Hunger war es also gar noch nicht, der damals Menschen tödtete; es war meistens allein das schlechte Brod, welches man mit allerley fremden Zusätzen vermehren wollte.

Unter solchen Zusätzen des Roggenmehles sind Ertüffeln das hauptsächlichste. Allein aus guten Gründen ist dieses Verfahren immer zu widerrathen. Denn außerdem, daß der Zusatz der Ertüffeln, wenn deren zu viel genommen werden, den Teig an dem guten Aufgehen verhindern können: so haben die Ertüffeln zuweilen, wie dessen in der Folge gedacht werden soll, etwas ungesundes an sich. Täglich aber sodann ungesunde Kost essen zu müssen, hat mehr zu sagen, als solche die Woche hindurch nur einigemal zu genießen. Und was soll, wenn die Ertüffeln auch gar nichts verdächtiges enthalten, für eine große Sparsamkeit aus Ertüffelbrod herauskommen? Das Landvolk soll doch warme Speisen essen; man gebe ihm die Ertüffeln als Vorkost auf den Tisch, und lasse ihm sein Brod dazu essen, so kömmt

man

man eben so weit. Wenn theure Jahre sind, so hebet der Kornpreis alle übrige Feld- und Gartengewächse mit in die Höhe, und das betrifft vornehmlich die Ertüffeln, die in wohlfeilen Jahren nicht theuer, in theuren Jahren aber nicht wohlfeil sind.

In den vorgedachten theuren Jahren blieb man bey Ertüffeln, Kürbissen und Obste nicht allein stehen, um dem Brodte Zusätze zu verschaffen; sondern man griff zu Rüben, Kohlgewächsen und Pflanzen, die unserm Landvolke aber am wenigsten gedeihlich waren, wie es vorgedachtermaßen der so traurige Ausgang bestätigte. Denn obschon dergleichen Brod in einigen armen Nordischen Gegenden, aus Mangel des Korns, gegessen werden muß: so kann solches allein von dem Clima, Erziehung, und der Gewohnheit, den armen Nordländern unschädlich bleiben. Unser Landvolk aber ist dazu nicht gewöhnet, und leidet allemal, wenn die höchste Noth dergleichen falsches Brod zu bereiten und zu essen befiehlt. Auch nothreifer, oder zu unreif abgemäheter, Roggen hat zu Zeiten ungesundes Brod ausgegeben.

In theuren Jahren, wenn ein Roggenmangel eingefallen ist, muß man Gerste oder wohl gar Haber einmahlen, und damit das Roggenmehl vermengen. In Ansehung des Gerstenmehls ist man in den Haushaltungen noch nicht einig: ob bloßes Roggenbrod, oder Brod aus Roggen und Gerste zugleich, mehr sättige, oder nicht? Wenn des Gerstenmehles nicht zu viel unter dem Roggenmehle genommen wird, etwa höchstens nur zum dritten Theile, so mag es wohl keinen merklichen Unterschied machen. Daß Brod von so gemischtem Mehle mehr draufgeht, dieses scheint fast meistens von der Theurung herzurühren. Denn außer der Theurung des Getraides mahlet man nicht sonderlich Gerste unter dem Roggen. Wie es aber mit allen

theuren

theuren Speisen überhaupt ist, so geht es mit dem Brodte gleichfalls, wenn es theurer als sonst ist. Man hat in theuren Jahren eine bessere und höhere Idee davon. Mit und bey derselben findet sich die Eßlust dann immer mehr gereizet. So viel aber ist auch richtig, daß das Gerstenmehl die Brodte süß schmeckender, und eben daher auch begehrlicher machen kann. Für die Gesundheit der Menschen aber ist nichts nachtheiliges im Gersten- oder Haberbrodte zu finden.

Nur dieses ist der Fall, daß sehr ungesundes Brod von Gersten- oder Habermehl gemachet wird, wenn Dolch, oder Lolch, wie mans nennt, darunter gefunden wird. Das geringste Uebel, welches daraus entsteht, ist noch: wenn das Brod die Menschen schwindlicht oder dämisch im Kopfe machet. Ist aber zu viel Dolch unter der Gerste oder dem Haber gewesen, so entsteht noch größeres Uebel daraus. Man kann Gänse und größere Thiere damit zu Tode füttern, warum nicht auch Menschen?

Dieser Dolch ist in manchen Jahren unter dem Sommergetraide häufiger, als in andern zu finden. So sind auch einige Felder mehr als andere damit verunreiniget. Findet man daher diesen schädlichen Dolch unter der Gerste oder dem Haber, so muß er aufs fleißigste ausgesiebet werden. Und wer es noch nicht bemerket hat, wie sehr der Dolch dem thierischen Körper schädlich sey, der lasse nur einer Gans, zum Versuche, den ausgesiebten Dolch mit Haber fressen, so wird er sofort sehen, was er noch nicht gesehen hat.

Die Anweisung aber, wie gutes und gesundes Brod zu backen sey, wird nebst allen dabey vorkommenden Behandlungsarten in dem zweyten Bande der Hausmutter gezeiget werden.

2) Kohl- und Wurzelgewächse sind in manchen Jahren weniger gesund.

Der grüne Kohl ist unstreitig eine der allergesündesten Landkosten, und wird auch von dem Landvolke sehr gern gegessen. Zur Winterszeit ist die Gesundheit dieses Kohls niemals zu bezweifeln. Im Sommer aber kann zu Zeiten eine Ausnahme statt finden. Und diese ist: wenn die Blätter mit einer Glasur vom Honigthaue überzogen sind. Sonderlich begegnet dieses dem Kohl, wenn er, wie gemeiniglich, unter Obstbäumen erbauet wird.

Gleichwie um der Reinlichkeit willen zu jeder Zeit der grüne Kohl wohl mit Wasser abgewaschen werden muß: so ist alsdann diese ordinaire Verfahrungsart mit dem vom Honigthaue überfirnißten Kohle nicht hinreichend, ihm das Schädliche zu benehmen. Soll er dieses ablegen, so muß er an die zwölf Stunden vor dem Gebrauche in Wasser geleget, und der Firniß der Blätter hiemit zum Auflösen gebracht werden. Zu dem Ende muß auch das Wasser einigemal abgegossen, und der Kohl völlig von seinem Unrathe befreyet werden. Sollte das Wasser, wenn es zu hart oder zu kalt ist, die Glasur nicht hinlänglich auflösen wollen, so muß man laulichtes dazu nehmen.

Ist der grüne Kohl von denen auf den Honigthau folgenden Blattläusen schon ausgesogen, und die Kohlblätter davon schon schwarz geworden: so muß er zur Menschenspeise gar nicht mehr genommen, sondern abgeblattet, und den Schweinen vorgeworfen werden. Man muß es erwarten, bis die Kohlstrünke wiederum neue völlig gesunde Blätter ausgetrieben, und der Küche zum Kochen dargereichet haben.

Wenn die Blätter der Gurkenranken vom Mehlthaue verdorben, und mit weißem Puder beleget worden,

den, so gewinnen die Gurken einen verdorbenen bittern Geschmack, und sind in diesem Zustande lieber den Schweinen, als Menschen, zu gönnen. Der Essig, mit welchem die Gurken bereitet und gegessen werden, kann ihre Verdorbenheit niemals recht corrigiren.

Die Ertüffeln sind in manchen Jahren ungedeihlicher, als insgemein geglaubet wird. Wenn Ertüffeln auf niedrigen sumpfichten Plätzen erbauet werden, so sollte ihr schlechterer Geschmack schon kein gutes Vorurtheil veranlassen. Aber auch regnichte Sommermonate, die an nicht sehr niedrig liegenden Plätzen doch alsdenn den Grund mit einer für diese Frucht zu vielen Nässe erfüllen, machen die Ertüffeln ungesund; da sie in andern weniger nassen Jahren, auf nämlichem Grund und Boden erbauet, ganz gesund und wohlschmeckend seyn können.

Auch in solchen Jahren, die fast gar nicht unter die nassen zu rechnen sind, denen es aber an genugsamer Wärme und Sonnenschein fehlet, muß man die Ertüffeln vieler Gegenden nicht außer Verdacht halten. Dergleichen war der verwichene Sommer vom Jahre 1777. Er fiel von so geringer Wärme aus, daß man nur wenige Tage für recht warme und sonnenreiche Tage nehmen konnte. Die Herbstmonate waren die besten. Die Folge der zu wenigen Wärme für die Ertüffeln war, wie schon vordem bemerket worden, diese: daß sie an vielen Orten ungesund, auch inwendig schwarz oder gelbfleckigt und, wie man es nennt, eisermadigt ausfielen. Sie erregten in den Dörfern, wo sie sehr häufig gegessen werden, die Ruhr. Da ich auf diesen Vorfall sehr aufmerksam gewesen bin, so muß ich dessen umständlicher gedenken.

Man mußte annehmen, daß hiesigen Orts die Ertüffeln, wenigstens zum vierten Theil gerechnet, inwendig schwarz oder röthlich gestreift, oder auch punktiret

tiret waren. Im Anfange des Septembers fieng man an, dieſe Lieblingskoſt des gemeinen Mannes auszunehmen und zu ſpeiſen. Sie waren hier beſſer, als an den meiſten andern Orten, der Menge nach, gerathen; daher ihrer um deſto weniger geſchonet ward. Man ſah große Vorräthe vor ſich, weshalb man, wie andrer Orten, eben um der Zukunft willen, ihrer gar nicht ſchonen durfte. Sie wurden alſo alle Tage in vielen Häuſern Morgens, Mittags und Abends dergeſtalt gegeſſen: daß ſie, blos in der Schale gekochet, zum Schluß der Mahlzeit auf den Tiſch kamen. Wo nun dieſes geſchah, da fand ſich in den Häuſern die Ruhr ein. Sie ward herrſchend, vom September bis in die Mitte des Novembers. Ich muß glauben, man werde die beym Abſchälen und Voneinanderſchneiden inwendig eiſermadigt gefundene Ertüffeln nicht gegeſſen, ſondern bey Seite geleget haben. Wenigſtens hat man ſie ſo weit abgeſchnitten, als die Flecken und Striemen gegangen, den übrigen Theil der Ertüffeln aber zum Speiſen verwandt. Die inwendig völlig weiß und rein gefundenen Ertüffeln aber ſind doch auch gleichſam halb vergiftet mit anzuſehen geweſen, indem ſie vom Kochen unter den völlig ungeſunden Ertüffeln, mittelſt des Waſſers, doch auch etwas Schädliches müſſen angezogen haben.

Die Ruhr pfleget in andern Jahren, bey aller übrigen geſunden Koſt, wohl alsdenn unter dem Landvolke auszubrechen, wenn die Tage heiß ſind, und zu kühle Nächte darauf folgen; indem der Uebergang von Erhitzung und Schweiß zur ſchnellen Abkühlung und Verkältung, den menſchlichen Körper zu Ruhren geneigt machen kann. Dergleichen Abwechſelung der Temperatur war im gedachten Sommer eben nicht, weil die meiſten Tage mehr kühl als warm ausfielen. Man mußte alſo die Schuld der Krankheit einzig und

allein

allein bey den Ertüffeln suchen, weil sie nur in solchen Häusern anzutreffen war, in welchen obbeschriebenermaßen die Ertüffeln täglich dreymal, als Zubrod, gegessen wurden.

In den Häusern, wo man so frühzeitig nicht anfieng, die Ertüffeln als Zubrod zu essen, entstand gar keine Krankheit. Man aß sie zwar, aber als Suppe und Vorkost, und letztere mit Brühe auf mancherley Art zubereitet. Und dieses geschah fast nur des Mitags, aber doch auch wohl an die drey- bis viermal in der Woche. Da nun aber eine verdächtige Speise in diesen Häusern nicht die alltägliche und die meiste war, von welcher die Hauptsättigung hergenommen ward: so veroffenbarte sich hieraus doch sehr merklich, daß die alltäglich, und nur als eine einfache Speise, genossenen Ertüffeln, die Ruhr hervorgebracht hatten.

Man muß daher die Ertüffeln in manchen Jahren, wenn sie zumal zur täglichen Kost verbrauchet werden, als gar keine gesunde Speise ansehen. Dergleichen sind nun die zu wenig warmen sowohl, als die zu nassen Jahre. Auch die auf allzu niedrigen und auch in trocknen Jahren annoch nassen Plätzen erbauete Ertüffeln können nicht außer Verdacht seyn.

Gesunde Ertüffeln sind daher nur diejenigen, die in nassen Jahren auf hohen Plätzen erbauet worden, keine Flecke oder Striemen von unterschiedener Farbe enthalten, und einen feinen reinen, fast den Nüssen gleichen, Geschmack haben; als woran sie am richtigsten zu erkennen und zu beurtheilen sind.

Findet sich nun aber ein und anderes Kennzeichen der Ungesundheit dieser Frucht, so muß die Hausmutter die Ertüffeln, als Zubrod, nicht täglich aufsetzen; zur Sättigung aber zwar zu Zeiten desto mehr kochen,

damit die beym Aufschneiden innerlich fehlerhaft befundenen Ertüffeln ganz und gar bey Seite geleget, und zur Viehfütterung verwendet werden. Wenn aber welche, die verdächtig seyn können, in der Küche zu Suppen oder Vorkost mit Brühen und Fleische gekochet werden: so sind die roh aufgeschnittene Ertüffeln am besten zu erkennen und wegzuwerfen. Ueberhaupt aber ist alsdann diese Frucht nicht allzu oft in der Woche zu geben, vielmehr in Kellern, Gewölben oder Sandgruben, zum künftigen, mehr hinausgesetzten Gebrauche, bis in die späteren Jahreszeiten aufzuheben.

Endlich müßte aber, außer dem Gesagten, von den Ertüffeln auch dieses noch bemerket werden: daß selbige, wenn sie nicht von der frühzeitigen Art sind, die insgemein Jacobiertüffeln heißen, weil sie um Jacobi schon ihre ganze Größe erreichet haben, auch nicht vor der Zeit aus der Erde genommen, und zu jung verspeiset werden. Denn man hat vielmals an solchen zu früh aufgenommenen Ertüffeln verspüret, daß sie der menschlichen Gesundheit nachtheilig sind. Aber zu untersuchen, wie unreife Ertüffeln nicht die beste Wirkung auf den menschlichen Körper haben können: solches wäre zu sehr außer dem Plane dieses Werkes. Man begnüget sich allein, den Schaden anzuzeigen, welchen vielfährige Erfahrungen hin und wieder zu Tage geleget haben.

Nachdem ich hier und S. 207 f. das ökonomische Publikum auf den Genuß der Ertüffeln aufmerksam gemachet, haben sich einige berühmte Männer dieser Frucht angenommen, und ihr das Wort reden wollen. Es hat aber auf der andern Seite auch nicht an solchen gefehlet, die überhaupt noch weiter gehen, und die Ertüffeln für keine so gesunde Speise, als sie vielen bedünket, ansehen. So sagt z. B. Hr. D. Thilenius in seinen zu Frankf. am Mayn 1789 herausgekommenen

Me-

Medicinischen und Chirurgischen Anmerkungen, daß die Ertüffeln keinen geringen Antheil an den in seiner Gegend vorgekommenen Krankheiten bisher gehabt. Er hält nur die härtere Gattung davon, mäßig gebrauchet, für gesund, den übermäßigen Gebrauch derselben aber in trockner Gestalt mit Salz genossen, für schädlich, und Schleim und Verstopfungen erregend. — Ich kann hier noch hinzu setzen, daß manche Gärtner, Büdner oder Hausleute, die nur eine oder zwo Kühe halten, solchen tödtliche Verstopfungen zugezogen, nachdem sie solche allein mit Tränken von gekochten Ertüffeln haben erhalten wollen.

3) Gesundes Fleisch.

Dasjenige Fleisch, welches von kranken Thieren genommen wird, kann nicht gesund genannt werden. Der den meisten Menschen vor solchem Fleische natürliche Ekel kann aber vielmals durch den schändlichen Geiz so sehr verdränget werden, daß man kranke Thiere wenigstens zur Gesindespeisung nicht gern ungenützet lassen will. Das häßliche Verfahren, Fleisch von kranken Thieren Menschen zu verspeisen, kann freylich wohl mehr lüderlichen Gahrküchen, als Hausmüttern zu Schulden kommen; indem diese letztere doch wohl nicht so geradezu den Vorsatz haben können, ihr Gesinde krank zu machen, und sich selbst dadurch ihrer Arbeit und Dienste zu berauben. Eine solche arge Hausmutter wäre eine wahrhafte Unholde dem Menschengeschlechte. Für solche findet hier keine Belehrung statt. Es können aber weniger arge Hausmütter seyn, die dem kranken Fleische durch die Kochart, oder Zubereitung in der Küche, die Schädlichkeit zu benehmen vermeynen, und diese sollen hier eigentlich vor einen so groben Wirthschaftsfehler gewarnet werden. Eini-

ge aus der Geschichte beygebrachte Beyspiele werden lehren, daß die mit Krankheitsmaterie angefüllten Thiere, wenn sie verspeiset werden, abscheulichen Schaden anrichten, und durch Kochen und Einpökeln gar nichts an der Schädlichkeit verlieren.

D. **Amman** meldet, daß im Jahre 1677 zwölf Studenten des Convictorium zu Leipzig gestorben. Der Speisewirth hatte, außer andern ungesunden Speisen, inficirte magere Kühe den jungen Leuten essen lassen. Die Eingeweide dieser mit der Seuche behaftet gewesenen Kühe waren mit vielen Blasen, Finnen und Eiterbeulen besetzet. Aeußerlich aber war dem Fleische nichts anzusehen gewesen.

Timäus von Güldenklee erzählet folgende Geschichte. Eine Kuh ward von einem tollen Hunde gebissen. Der Bauer, dem sie gehörte, seine Frau, seine fünf Kinder, die Magd und die Nachbarin mit vier Kindern, aßen täglich von der Milch dieser Kuh. Alle mit einander bekamen nach und nach die Wuth. Der Bauer und sein jüngstes Kind wurden am Leben erhalten; die andern alle mußten elendiglich sterben.

Im 84sten Stück der Gazette litteraire de Berlin, vom Jahre 1765, findet sich ein ausführlicher Bericht, wie sechs Personen an einer Krankheit gelegen, die mit völligen Zufällen eines genossenen Gifts begleitet gewesen; weil sie von dem Fleische eines krank gewesenen Thieres gegessen hatten, und deshalb kaum wiederum haben geheilet werden können.

D. **Lange** erzählet diese schauderichte Begebenheit. Ein Fuhrmann im Braunschweigischen kaufte einen vortrefflichen Ochsen für ein geringes Geld, da er schon die ersten Spuren einer Seuche an sich hatte. Nachdem er ihn geschlachtet und eingepökelt hatte, so fieng das Pökelfleisch an, aus dem Fasse heraus zu gähren. Er kochte aber doch von diesem Fleische, und

bekam

bekam drey Tage darauf eine Krankheit, die der Pest fast gleich kam. Es war ein bösartiges Fieber, mit kleinen blauen Beulen über die ganze Fläche des Körpers verbunden. Aller angewandten Mühe des Arztes ungeachtet, starben innerhalb funfzehen Tagen noch fünf Menschen aus diesem Hause, weil sie von eben dem Fleische gegessen hatten, an der nämlichen Krankheit.

Diese warnenden Exempel sollen vornehmlich dazu dienen: daß man sich zur Zeit der Viehseuchen des Einschlachtens enthalte, und sich und sein Gesinde nicht in Gefahr setze. Das allererste, wenn an einem Orte die Viehseuche ausbricht, ist gemeiniglich dieses: daß man zum Abschlachten der Thiere schreitet, bevor die Krankheit selbst dieselbigen ergreift. Allein woher kann man denn beurtheilen, wenn schon seuchendes Vieh in der Heerde sich befindet, ob das zu schlachtende Rind von Contagion noch nichts in den Säften und Fleische enthalte? Es kann nur erst ein heimlich innerlich schleichendes Gift seyn, welches binnen wenigen Tagen ausbrechen und sichtbar werden sollte.

In dem ersten Jahre meiner Wirthschaft, A. 1750 im November, brach bey mir die erste Viehseuche allhier aus. Das Rindvieh, und die Ochsen hauptsächlich, hatten den Sommer hindurch gute Weide gehabt, und waren mehr fett als mager. Einer der hiesigen Wirthe, der nicht zum gemeinen Manne gehörte, rieth mir: geschwinde den besten Ochsen zu schlachten, ehe die Seuche den Ochsenstall ergriffe, die bereits in dem Kuhstalle Spuren ihres Daseyns äußerte. Ich erwiederte, daß nun doch auch ehestes Tages die Reihe an die Ochsen kommen würde, daher der Vorschlag gar nicht mehr ins Werk zu richten sey. Er aber, mein Freund, hatte den Sommer hindurch einen sechsjährigen Ochsen frey gehen lassen, damit er ihn hernach im späten Herbste den Schlächtern verkaufen könnte.

Da nun das Dorf gesperret, sein Hof aber noch ganz frey von der Seuche war: so entschloß er sich, den Ochsen für seine nicht große Haushaltung zu schlachten, mir aber davon die Hälfte anzubieten. Ich bedankte mich aber dafür, und sagte: wenn gleich alles Vieh seines Hofes gesund sey, so hätte ich einen unwiderstehlichen Ekel an allem Rindfleische des Orts; und ein zwar an sich noch gesundes, aber mit Ekel gegessenes Fleisch sey doch dem Magen eine Art von Gift, und könne wenigstens Fieber erregen. Ich hielte, wenn alle andre Speise fehlte, trockenes Brod allenfalls für meine beste Nahrung. Mein Freund schlachtete seinen fetten Ochsen, und vier Tage darauf kam die Seuche unter die übrigen Thiere seines Hofes. Die Vorwendung meines Ekels aber hatte ihm ebenfalls Ekel erwecket, weshalb er von dem Ochsen kein frisches Fleisch kochen lassen. Er ließ es einpökeln, der Meynung: daß das Pökelfleisch seinem Appetite dereinst weniger, als das frische Fleich, entgegen seyn würde. Während dieses Aufschubs aber, von dem eingepökelten Fleische zu essen, ereignete sich eben das, was nach D. Langens Erzählung mit dem Fleische des Braunschweigischen Fuhrmanns geschehen war. Nämlich das Pökelfleisch fieng an aus dem Fasse in die Höhe zu gähren, und einen unangenehmen Geruch auszuduften; ungeachtet weder Salz beym Einpökeln war gesparet, noch auch das Faß mit dem Fleische in einen warmen Keller, sondern vielmehr in eine recht kalte Kammer, hingesetzet worden. Mein Freund mußte in aller Stille sein Fleisch in die Erde eingraben und verscharren lassen.

Wenn der Ekel es der Hausmutter nicht untersaget, die Kühe eines mit der Seuche behafteten Stalles melken zu lassen; und sie hat die Absicht, die von der Milch erlangte Butter und Käse zu seiner Zeit zu

ver-

verkaufen, und zwar an fremde unbekannte Menschen: so ist dies eine der unredlichsten Handlungen, die sie, der Menschenliebe zuwider, nur unternehmen kann. Dergleichen Milch gehöret allenfalls nur den Schweinen, oder die davon zu gewinnende Sahne und Butter muß aufbewahret, und unter den Theer vermenget werden, um daraus ein gutes Wagenschmier zu bereiten; wenn man die seuchenden Kühe, damit sie nicht auftrocknen, zwar melken, aber die Milch eben nicht in den Mist gießen will. Ist aber die Seuche bey den Kühen schon in der völligsten Herrschaft, und die Milch ist ihnen noch nicht vergangen, so wird man solche lieber in den Mist melken, als den Schweinen geben wollen, um auch diese nicht in Gefahr der Erkrankung zu setzen.

D. Buchans Betrachtungen über das Fleisch kranker Thiere sind hier vollkommen an ihrem Orte. Er saget: „Das Verbot bey den Juden, keine Creatur zu essen, die eines natürlichen Todes gestorben war, scheint einen genauen Bezug auf die Gesundheit zu haben, und sollte von den Christen so gut, als von den Juden, beobachtet werden. Die Thiere sterben niemals von freyen Stücken, ohne eine vorhergegangene Krankheit. Wie aber ein krankes Vieh eine gesunde Speise abgeben könne, das läßt sich nicht begreifen. Selbst diejenigen, die durch einen Zufall um das Leben kommen, müssen schädlich seyn; denn ihr Blut ist mit dem Fleische vermischt, und geht gar bald in Fäulniß über.“ — „Die Thiere werden oftmals dadurch zu einer ungesunden Speise gemachet, daß sie zu sehr erhitzet werden. Die außerordentliche Hitze erreget ein Fieber, schärfet die thierischen Salze, und vermischet das Blut dermaßen genau mit dem Fleische, daß es nicht wieder getrennt werden kann. Aus dieser Ursache sollten die Fleischer strenge bestrafet werden,

wenn sie ihr Vieh übertreiben. Denn kein Mensch wird das Fleisch eines Thieres genießen wollen, das an einem starken Fieber gestorben ist. Gleichwohl ist dieses der Fall mit allem übertriebenen Vieh, bey welchem das Fieber oftmals bis zu einem Grad der Raserey erhöhet wird." Man denke hiebey an das Wildprät von der Parforcejagd, ingleichen an die Puterhähne, welche man vor dem Abschlachten für die herrschaftliche Küche einige Viertelstunden mit Hunden auf dem Hofe umherjagt, und sie abängstiget, der Meynung: sie sollen durch das unmittelbar hernach unternommene Schlachten eine Art des Wildprätgeschmacks annehmen. Das unbarmherzige Schleppen und Abjagen der Kälber auf Pferden, durch die Schlächter, ward vor einigen Jahren bereits, im Hannöverschen, durch ein obrigkeitliches Verbot untersaget.

So ungesund nun krankes Fleisch zur Speise seyn muß, so ist von **kranken Fischen** ein gleiches Urtheil zu fällen. Auch hiervon einige Exempel aus der Geschichte.

Tissot schreibt, daß acht Personen von einem verdorbenen Fisch gegessen, und darauf sofort von einem bösartigen Fieber angegriffen worden. Fünfe derselben haben, aller Bemühung der geschicktesten Aerzte ungeachtet, daran sterben müssen.

Ueber den Aussatz der **Norweger**, von dem häufigen Genusse aussätziger Fische, sind Anmerkungen in dem **zwanzigsten Bande der Abhandlungen der Königl. Schwedischen Akademie**, welche den Aussatz der Norweger als den scheußlichsten, mit Beulen und Ritzen und Geschwüren versehenen Aussatz beschreiben, womit mancher sich zwölf bis vierzehen Jahre plagen muß. Die Fische, die dem Aussatz am meisten unterworfen sind, und solchen den Menschen mittheil-

mittheilen, sind die Lachsforellen und Goldfische. Diese Fische sind alsdann mehr als natürlich fleckigt, haben Knoten in den Eingeweiden, auch an der Brust; und diese Knoten sind gemeiniglich voll Würmer. Das Fleisch derselben wird schuppicht und bleich, und das Blut so dick, daß es nicht fließen will.

In einem mir benachbarten Dorfe ist eine wilde Fischerey, wo die Dorfleute die Freyheit haben, zu fischen. Eine große Menge von Hechten war daselbst vor einigen Jahren in die Tümpel der Moräste und Brücher gezogen, wohin sie das von der Dürre abnehmende Wasser hingeleitet, aber nach und nach auch sehr abgemattet hatte. Hier konnte man sie leicht und im Ueberflusse fangen. Die Dorfleute aber wurden von den durch die Sonnenhitze und verunreinigtem Wasser in den Morästen abgematteten Hechten gar sehr mit bösartigen Fiebern befallen, daß sie keiner mehr fangen, noch weniger mehr essen wollte.

Wenn der Stint oder Stinz bey schon warmer Witterung viele Tage außer dem Wasser todt auf die Dörfer umher getragen oder gefahren wird, so bringt es der sehr strenge Gestank dieses Fisches schon mit sich, daß er alsdann für völlig ungesund, und zur Speise verwerflich, zu achten sey.

Eben so ist es mit allen Fischen, die in warmen Tagen, außer dem Wasser, lange todt gewesen sind. Die Oerter, welche von Flüssen und Seen etwas entlegen sind, und denen gemeiniglich die außer dem Wasser gestorbenen Fische zugeführet werden, haben sich am meisten, in Ansehung todter Fische, vorzusehen. Denn wenn sie bald nach dem Sterben außerhalb des Wassers gegessen werden, so kann das Essen derselben unschädlich seyn. Je härter ihr Fleisch beym Kochen ausfällt, desto besser ist es. Je weicher aber das Fleisch schmecket, desto mehr nähert es sich schon

der Schädlichkeit. Wenn aber dergleichen Fische schon stinkend sind, so müssen sie völlig als eine pestilenzialische Speise angesehen und weggeworfen werden.

In Ansehung der Krebse hat man sich noch mehr, bey ihrer Bereitung zur Speise, in Acht zu nehmen. Man kann mit todten Krebsen manche Thiere wegscheuchen, und nur wenig unter lebendigen Krebsen mitgekochte todte verderben das ganze Gericht; weshalb letztere, zumal wenn man sie schon einige Tage stehen gehabt, wohl ausgesuchet und weggeworfen werden müssen.

Zuweilen verderben den Kaufleuten die Heringe in den Städten, wenn sie zumal in ihren Tonnen nicht wohl gepacket gewesen, oder die Tonnen leck geworden sind. Ihres noch an sich habenden Salzes ungeachtet, müssen sie als eine völlig ungesunde Speise angesehen, und durchaus nicht, weder roh, noch gekochet oder gebraten, mehr auf den Tisch kommen, wenn man sie gleich ums halbe Geld, oder wohl gar umsonst, haben könnte.

4) Das Fleisch muß beym Kochen gehörig gesalzen werden.

Da das Gesinde in guten Ländern fast täglich Fleisch zu essen bekömmt, so muß solches, wenn es frisches Fleisch ist, gehörig mit Salze gewürzet, und damit eben so sehr für den Geschmack, als für die Gesundheit, gesorget werden. Viel genossenes, aber nur weichlich gesalzenes Fleisch, kann dem menschlichen Körper keine gesunde Nahrung mittheilen.

Jene karge Hausmutter hatte ihre Tochter bey einer ihrer Freundinnen auf eine Zeit ins Haus gegeben, um sie bey selbiger in der Kochkunst zu vervollkomm-

kommnen. Bey der Heimkunft mußte sie der Mutter Proben ihrer erlangten Geschicklichkeit ablegen. Da die Mutter der Knauserey sehr ergeben war, so fand sie an der Lehrmeisterin ihrer Tochter manches zu tadeln; da sie, ihrer Meynung nach, mehrere und größere Ersparnisse in der Küche sollte erlernet haben. Sie mußte sich daher sehr reformiren lassen. Unter andern band die Mutter der Tochter, unter den Hauptlectionen, auch diese ein: daß sie bey Kochung des frischen Fleisches fürs Gesinde so wenig Salz, als in der Welt möglich, nehmen, und selbigem durchaus nicht den hohen Geschmack im Salze angewöhnen solle, weil das Salz Geld koste, und eine Ersparniß des Salzes zugleich eine Ersparniß des Geldes sey.

Gott verhüte es doch in Gnaden, daß die Regenten der Erde, die das Salz zu einem Regale gemachet haben, dieses für die menschliche Gesundheit allerunentbehrlichste Gewürz den Unterthanen nicht noch theurer machen, als es schon gegenwärtig ist; damit keine Haushaltung auf Salzknickerey verfallen, und Menschenblut verderben möge!

Was aber von richtiger Salzung des frischen Fleisches gesaget worden, das gilt noch vielmehr von dem Pökelfleische. Wenn diesem nicht mit vielem Salze die Dauer verschaffet wird, so entsteht daraus ein Fleisch, das völlig einem Luder gleich zu achten ist. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie das Pökelfleisch zu salzen und vor Fäulniß zu bewahren sey. Gleichwie das frische Fleisch weder zu viel, noch zu wenig zu salzen ist, so muß hauptsächlich das Pökelfleisch mit dem Salze recht getroffen, und der gute Geschmack desselben erhalten werden.

5) Die Braten müssen nicht verbrannt werden.

In guten Ländern, besonders in der Aerndte und an hohen Festen, wird dem Gesinde öfters Braten gegeben. Man hat eben mit dem Gesindebraten nicht allzu zärtlich umzugehen, da er nicht gerade am Spieße, sondern in dem Brat- oder Backofen gebraten wird. In dem zweyten Theile dieses Bandes wird gewiesen, wie ein saftiger und gesunder Braten auf den herrschaftlichen Tisch zu bringen sey; welches fast nur bey Spießbraten zu erlangen ist. Inzwischen sollen doch auch die Gesindebraten, aus Nachläßigkeit oder Geiz, um alles mögliche Schmalz mittelst des Bratens heraus zu zwingen, nicht so verdorben und ausgemärgelt werden: daß der branstige Braten unmöglich als eine nahrhafte, viel weniger gesunde Speise, angesehen werden kann. Lieber gar kein Braten! Soll und muß aber doch dem Gesinde Braten gereichet werden, so thue mans doch mit gutem Willen, und sey auch in dieser Absicht unter den Seligen, die gern die Mittelstraße halten.

6) Der Essig zum Sallat soll gehörig sauer seyn.

Wenn in der wärmern Jahreszeit der Sallat dem menschlichen Körper eine gesunde Erfrischung verschaffen soll, so kann dieselbe fast nur hauptsächlich aus der Säure des Essigs herkommen. Eine Frau von Talent muß für alle häusliche Bedürfnisse so wachsam seyn, daß sie niemals, oder doch nur höchst selten, daran einen Mangel habe. Sie wird immer die Zukunft übersehen, und es so veranstalten, daß der Abgang häuslicher Nothwendigkeiten in Zeiten ersetzet, und die Kette der hausmütterlichen Operationen nicht zerrissen werde.

Dieser-

Beobachtungen und Berechnungen über die Intensität der Kraft, mit welcher die Erde den Magnetismus in verschiedenen Breiten anzieht. Von Lloyd. Aus dem Engl. von Dove. Berlin 1851. Reimer. 8. 1 Thlr. 10 Sgr.

17. Magnetische Curven.

Man kann sich eine Curve denken, welche durch alle Punkte der Erdoberfläche geht, in denen die Intensität der magnetischen Kraft dieselbe ist. Eine solche Curve heißt eine isodynamische Curve. Man kann sich ferner eine Curve denken, welche durch alle Punkte der Erdoberfläche geht, in denen die Neigung der Magnetnadel gegen den Horizont dieselbe ist. Eine solche Curve heißt eine isoklinische Curve. Man kann sich endlich eine Curve denken, welche durch alle Punkte der Erdoberfläche geht, in denen die Abweichung der Magnetnadel von der Mittagslinie dieselbe ist. Eine solche Curve heißt eine isogonische Curve. Alle diese Curven sind magnetische Curven. Lloyd hat in seinen Beobachtungen und Berechnungen über die Intensität der Kraft, mit welcher die Erde den Magnetismus in verschiedenen Breiten anzieht, die isodynamischen Curven für die Breiten von Dublin und Hobarton Town berechnet und gezeichnet. Dove hat in seiner Darstellung der Vertheilung der Wärmekraft auf der Erdoberfläche die isothermischen Curven gezeichnet. Halley hat in seiner Abhandlung über die Ursachen der Veränderungen der Abweichung der Magnetnadel die isogonischen Curven für das Jahr 1700 gezeichnet. Hansteen hat in seinen Untersuchungen über den Magnetismus der Erde die isogonischen Curven für das Jahr 1780 gezeichnet. Gauß hat in seiner Allgemeinen Theorie des Erdmagnetismus die isogonischen Curven für das Jahr 1829 gezeichnet. Barlow hat in seinem Essay on Magnetic Attraction die isogonischen Curven für das Jahr 1833 gezeichnet. Sabine hat in seinen Beobachtungen über die Intensität der magnetischen Kraft die isodynamischen Curven für das Jahr 1840 gezeichnet. Lloyd hat in seinen Beobachtungen und Berechnungen über die Intensität der Kraft, mit welcher die Erde den Magnetismus in verschiedenen Breiten anzieht, die isodynamischen Curven für das Jahr 1840 gezeichnet. Dove hat in seiner Darstellung der Vertheilung der Wärmekraft auf der Erdoberfläche die isothermischen Curven gezeichnet. Halley hat in seiner Abhandlung über die Ursachen der Veränderungen der Abweichung der Magnetnadel die isogonischen Curven für das Jahr 1700 gezeichnet. Hansteen hat in seinen Untersuchungen über den Magnetismus der Erde die isogonischen Curven für das Jahr 1780 gezeichnet. Gauß hat in seiner Allgemeinen Theorie des Erdmagnetismus die isogonischen Curven für das Jahr 1829 gezeichnet. Barlow hat in seinem Essay on Magnetic Attraction die isogonischen Curven für das Jahr 1833 gezeichnet. Sabine hat in seinen Beobachtungen über die Intensität der magnetischen Kraft die isodynamischen Curven für das Jahr 1840 gezeichnet.

der Speisen zu rechnen ist; und deshalb kann von dem Landüblichen nicht so leicht abgegangen werden.

Wenn daher in einigen Gegenden, in der kalten Jahreszeit, des Mittags dem Gesinde kalte Buttermilch, und unmittelbar darauf Pflaumen- oder Apfelmus als Zubrod, oder noch vorher Sauerkohl zur Vorkost gegeben wird: so wäre diese Zusammenordnung fürs Gesinde in guten Ländern völlig unverträgsame Speise. Koliken oder Bauchflüsse würden hier die Folgen seyn. Mithin untersaget hier die Diätetik solche und mehr dergleichen unverträgsame Speisen. Was sich dort zusammen reimet, das will sich hier nicht mehr schicken.

Nur ein wenig mehr Kopf und guter Wille müssen sich begegnen, um unverträgsame Speisen aus der Zusammenordnung wegzulassen. Z. B. müßte der angegebene Fall so ordiniret werden: Kalte Buttermilch und darauf folgender Sauerkohl reimen sich auch an heißen Tagen nicht zusammen. Also statt des Sauerkohls, wenn Buttermilch des Mittags gegessen werden müßte, eine verträgsame Vorkost. Und diese aus den so genannten trocknen Vorkosten hergenommen: Erbsen, Bohnen, Linsen ꝛc.

Es müßte in den Haushaltungen guter Länder schon viel Wüste und Leere herrschen, wenn der Mangel an Kochspeisen eine Hausmutter zwingen sollte, das erste das beste zu ergreifen, und alle Wahl unmöglich zu machen, die Speisen schicklich zusammen ordnen zu können.

Wenn aber doch eine Hausmutter zu allen Jahreszeiten die erforderlichen Speisevorräthe in ihrer Gewalt haben muß, so kann es ihr auch gar nicht schwer fallen, jedesmal, unter so vielen sich darbietenden Vorräthen, eine schickliche Wahl anzustellen. Sie findet

z. B.

z. B. in dieser Anweisung für die Küche des Gesindes an die zwey und zwanzig Suppen, und an die ein und dreyßig Vorkosten, welche letztere größtentheils noch dazu in mehr als einerley Zubereitung auf den Tisch kommen können. Mit dieser Anweisung nun wird sie ja leicht das Vertragsame in der Speisefolge ausfuchen, und für jede Mahlzeit bestimmen können. Es sind aber der Fälle gar viele, die eine aus unvertragsamen Speisen bestehende Mahlzeit ausmachen können. Man will sie nicht, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, alle anführen. Jede Hausmutter nehme nur ihren eignen herrschaftlichen Tisch in etwas zur Norm, so wird sie das Schickliche für den Gesindetisch wohl zu beurtheilen und in seiner Art zu finden wissen.

8) Rücksicht auf kränkliches Gesinde bey der Speisung.

Man redet hier nicht von ganz krankem Gesinde, dem es eine christliche Matrone wohl nicht an Pflege und dienlicher Krankenspeise wird abgehen lassen. Es ist hier vielmehr die Frage, wie dem nicht zu Bette liegenden, sondern dem umhergehenden und an den ordentlichen Gesindetisch noch kommenden Gesinde, mit der Speisung nicht geschadet werden solle? Es muß hiebey dem guten Herzen der Hausmutter das meiste überlassen werden, mit der Küche sich ein wenig darnach zu richten, da man hier nicht zu sehr ins Detail gehen kann. Einige Fälle sollen aber doch den Aufschluß zu mehrern geben.

Die öfterste Krankheit des Gesindes ist wohl das kalte Fieber, bey welchem die Patienten an guten Tagen umher gehen, und auch etwas arbeiten können. Schwerlich kann man dem Dienstvolke die Enthaltsamkeit, in Ansehung des Essens, als ein Hülfsmittel

zur Vertreibung des Fiebers, beybringen. Es wird gemeiniglich gerade das Gegentheil gethan, und an fieberfreyen Tagen desto mehr gegessen; wodurch denn die Fieber so langwierig werden, oder gar in bösartige ausarten. In diesem Falle würde die Hausmutter wohl thun, wenn sie alle Lieblingsessen, deren das Gesinde so gut als die Herrschaft die ihrigen hat, wegließe: damit der Fieberhafte sich nicht überlade, weil man von Favoritspeisen geschwinder und mehr als von andern ißt.

Ist der Patient sein Fieber los, so ist wegen eines zu besorgenden Recidivs das nämliche zu beobachten. In manchen Ländern sind Erbsen die Lieblingskost des Gesindes. Man findet daher nichts häufiger, als daß nach gegessenen Erbsen das Fieber wieder kömmt. In andern Ländern geschieht bey den Klößen ein gleiches. Die vom Fieber befreyten Dienstboten wollen vom Tische nicht wegbleiben, oder statt der schwer zu verdauenden Vorkost nicht mit einer leichtern, oder auch mit einer Suppe, sich abspeisen lassen. Die beste Auskunft in dergleichen Fällen wäre nun für eine kluge Hausmutter, eine Zeitlang mit Lieblingskost zurück zu halten.

Zur Herbst- und Frühjahrszeit herrschet öfters der Husten ganz epidemisch unter dem Landvolke. Die mit scharfen und herben Säuren angerichteten Speisen lindern ihn gar nicht; sie verschlimmern ihn völlig. Man setze sie daher, nebst dem Essig, so lange bey Seite, und bringe unschädliche Speisen zu Tische.

Bisweilen bemächtiget sich ein anhaltender Durchlauf des Dienstvolkes, und machet selbiges ganz matt und kraftlos zur Arbeit. Ohne eben stopfende Speisen zu geben, lasse man sodann Speisen weg, welche

das

das Uebel unterhalten oder vermehren können, z. E. gebackenes Obst, Milchspeisen, saure Speisen.

In sehr heißen Aerndtetagen, an denen das Landvolk ohne Schatten und Stillstand sein Tagewerk vollenden muß, ist es ihm abzumerken, daß es nach Erholung und Wiedererfrischung der Lebensgeister gar sehr schmachtet. Man erschlaffe ihm nicht mehr den Körper durch stark gesalzene Speisen, z. B. durch Pökelfleisch, Hering und dergleichen. Vielmehr ist es nun völlig Zeit, durch kühlende selbiges zu unterstützen, und das aufschäumende Blut in seinen Adern wieder zu besänftigen. Diätetik und sanftes Menschengefühl sprechen ganz laut für diejenigen, die in dem allerbuchstäblichsten Verstande, uns zum Besten, ihr Brod im Schweiße ihres Angesichts so sehr essen müssen. Wenn ich dazu gebohren wäre, durch Duldung der nämlichen Arbeit und Sonnenhitze, Kraft und Munterkeit zu verlieren, was würde ich mir denn von meiner Herrschaft erwünschen? **Was würde ich denn wollen, das die Leute mir thun sollten?**

9) Kupfernes oder anderes metallenes Küchengeschirr muß vor dem Gebrauche allemal aufs neue gescheuert werden.

Man wird finden, daß vornehmlich große ausgescheuerte und rein gemachte Kessel, wenn sie, nach dem Abwaschen, von der Magd oder Köchin zum Abtrocknen an eine Wand angelehnet worden, sich an einem Orte, wo sich die vom Abwaschen übrig gebliebene Nässe hingezogen hat, ganz mißfarbigt den Augen darstellen. Dieser Fleck muß nicht in den Kesseln gelassen, sondern sorgfältig abgewaschen werden.

Gesetzt aber auch, daß dergleichen angesetzte Flecke in kupfernen Gefäßen nicht wahrzunehmen sind: so befiehlt doch die Vorsicht, selbige vor jedesmaligem Gebrauche mit einem Wische leicht zu überfahren und wohl mit Wasser auszuspülen. Denn die feuchte Luft schlägt immer an die Seiten des Metalles an, löset manche feine Metalltheilchen auf, welche, durchs Kochen, der Speise mitgetheilet und der Gesundheit nachtheilig werden können.

Vor einigen Jahren kam zur Winterszeit eine Bäuerin in eine nicht weit von mir entlegene Stadt, wo sie in ein ihr bekanntes Haus eintrat, um daselbst ihr mitgebrachtes Frühstück zu verzehren. Dieses war eine Butterstolle, mit welcher sie in die Küche gieng, wo eben eine Branntweinblase zum Branntweinbrennen angestellet war. Ihr Brod war unterwegens gefroren; daher sie es auf den Blasenkopf legte, um es daselbst loszuthauen und zu erwärmen. Hier war es nun geschehen, daß die Feuchtigkeit des losthauenden Brodtes Kupfertheile von dem Blasenkopfe an sich gezogen und mit ihnen vereiniget hatte. Unter fröhlichen und kummerfreyen Gesprächen mit der Magd, die Branntwein braunte, verzehrte sie das allerletzte Brod ihres Lebens. Denn bald fieng sie an über heftiges Bauchgrimmen zu klagen. Sie mußte ins allerlauteste Geschrey ausbrechen. Man holte einen Arzt herbey, welcher der vor Schmerz außer sich gebrachten Frau, wegen des etwanigen Ursprungs des Unfalles, gar nichts mehr abfragen konnte. Endlich erzählte die Magd bey der Branntweinblase die Geschichte der auf dem Blasenkopf gewärmten Butterstolle. Kein Genesmittel linderte den Schmerz, und die Elende starb unter den schrecklichsten Convulsionen.

10) Wenn Vorkosten, oder Gemüse, in einem Kessel gekochet worden, so muß das an den Seiten angelegte nicht genau abgeschrapet, und unter die Kost vermenget werden.

Eine in Kesseln gekochte Vorkost kann vor der andern, mehr oder weniger, Kupfertheilchen an sich ziehen, je nachdem sie mehr oder weniger Salz, Pflanzensäure, und ein fettölichtes Wesen in sich hat. Je länger sie in kupfernen Gefäßen hat kochen müssen, desto mehr ist solches zu besorgen. Bey einigen Vorkosten oder Gemüsen leget sich vieles oberhalb derselben an die Wände des Kessels an, und dieses um so mehr, als sich das Gemüse durchs Einkochen herabsenket, z. E. Hirse, Grütze, Pflaumenmus ꝛc. Dieses sich Ansetzende lasse man an den Kesseln, und gebe es lieber den Thieren als Menschen, um letztern wenigstens nicht Uebelkeiten zu erregen. Hauptsächlich aber muß man solches in Ansehung des Pflaumenmuses, welches sehr lange kochen muß, und durch sein starkes Aufspritzen die Wände des Kessels oberwärts stark beleget, in Acht nehmen. Von der giftigen Wirkung des an den Wänden des Kessels angelegten Muses, kann ich, als Augenzeuge, folgende Geschichte erzählen.

Vier robuste und sehr muntre Jünglinge kamen zur Herbstzeit in ein Haus, wo eben Pflaumenmus in einem großen kupfernen Mauerkessel war gekochet worden. Sie ließen es sich abmerken, daß sie große Liebhaber des Pflaumenmuses wären; zumal in einem Jahre, da die Pflaumen selten, und mehr theuer als wohlfeil fielen. Nun waren bey ihrem Eintritt ins Haus die Gefäße, in welchen das Mus weggesetzet und aufbewahret werden sollte, bereits gefüllet, und nichts weiter übrig, als das an den Wänden des Kessels angesetzte Mus, welches abgeschrapet und in ziem-

licher Menge in eine Schüssel zusammen gethan ward. Da der Kessel von den unter ihm noch nicht ganz verlöschten Kohlen noch heiß war: so kam auch dieses Mus ganz warm in die Schüssel, und ward den Jünglingen von der freundschaftlichen Hausmutter sofort zum Essen mit Brod vorgesetzet. Sie aßen, und ließen sich das Neue vom Jahre recht wohl schmecken. Einer forderte bald Branntwein, ohne zu sagen warum? welcher ihm auch nicht versaget ward. Die andern giengen heraus, und hatten eine ganz schüchterne Miene angenommen. Endlich konnten sie ihr Uebel nicht verbergen; sie brachen alle in das größte Wehklagen aus, und der, welcher den Branntwein getrunken hatte, am meisten. Denn er konnte nicht zum Brechen kommen, wie die übrigen, und sie mußten die entsetzlichste Kolik ausstehen, die sie zwar noch überlebten, aber doch eine solche Schwäche in den Eingeweiden auf viele folgende Jahre behielten, daß sie wenig Vorkosten mehr vertragen, sondern gar bald in Koliken verfallen mußten.

So viel ich aus dieser, und andern dergleichen, Geschichte abnehmen können, hat dergleichen von Kupfertheilchen geschwängerte Speise, wenn sie an dem Kupfer kalt geworden, immer geschwinder und mehr geschadet, als wenn sie noch warm gewesen.

11) Keine Speise soll in metallenen Gefäßen aufbewahret und darinnen wieder aufgewärmet werden.

Wenn zwar Speisen ohne Schaden in metallenen Gefäßen gekochet werden können: so sollen sie doch nicht darinn weggesetzet, und für künftige Mahlzeiten aufgewärmet werden; damit sie keinen Grünspau einziehen mögen. Die große Bequemlichkeit, mit der Speise

so zu verfahren, muß der Sicherstellung der Gesundheit völlig nachgesetzet werden.

Vor einigen Jahren hatte eine Bäuerin hiesigen Orts im Frühjahre von den des Sonntags übrig gebliebenen und angefetteten Erbsen, für ihren Mann, eine Portion in einer kupfernen Pfanne weggesetzet, und ihm solche den darauf folgenden Montag in eben der Pfanne wieder aufgewärmet, und zum Essen vorgesetzet. Der Mann hatte um einer Reise willen sich verspätet, und da er deshalb sehr hungerig war, so hatte er auch desto mehr gegessen. Er kam wegen einer daraus entstandenen Kolik in die augenscheinlichste Lebensgefahr. Die Kolik endigte sich mit der hartnäckigsten Verstopfung des Leibes, die allen Bemühungen eines Arztes widerstand. Es gieng viel Zeit hin, ehe der Kranke außer Gefahr seyn konnte, und er hatte sich für den ganzen Sommer eine nicht geringe Schwäche an Leibeskräften zur Arbeit zugezogen.

12) Der Essig muß nicht in metallenen Töpfen oder Grapen angestellet werden.

Schon habe ich es hin und wieder erlebet, daß man in eisernen Grapen den Essig angestellet, oder in solche von dem Essiggefäße abgegossen, und ihn darinn zum Dauren aufgekochet hat. Man kann leicht denken, daß der Essig mehr als eine andre Materie martialische und vitriolische Theile anziehen und auflösen müsse, die zu Zeiten starke Durchfälle erregen können.

Eben so sollte der Essig nicht in irrdenen verglasurten Töpfen aufbewahret werden. Denn, daß der Essig die Metalltheilchen der Glasur auflöse und mit sich vereinige, ist daraus zu ersehen: daß der säureste Essig, zur Dauer aufgekochet, und in einen verglasurten irrdenen Topf gegossen, doch bald süßlicht wird,

und von seiner Säure verlieret. Woher dieses? Die eingezogenen Glasurtheile, welche nichts anders, als die bleyigten kupferigten Theile der Glätte sind, zu deren Auflösung der Essig am geschicktesten ist, haben den Essig verändert. Er muß daher in Gefäßen von Steingut, die ohne metallischer Glasur sich selbst glasuret haben, sowohl aufgestellet als aufbewahret werden; wenn man nicht steinerne oder hölzerne Gefäße dazu anwenden will.

13) Das Gerinnen der Milch zum Käse soll nicht in glasurten irrdenen Töpfen geschehen.

Die Behandlung der Milch, um Käse davon zu gewinnen, ist dem zweyten Bande der Hausmutter vorbehalten. Man will daher hier nur ein, der Gesundheit leicht Schaden bringendes, Käsemachen widerrathen. Dieses ist, wenn die Milch in irrdenen Töpfen, nachdem die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen ist, erwärmet, und mittelst der Wärme zum Gerinnen gebracht wird. Die erwärmte, aus einer fettölichten und zugleich säuerlichen, molkichten Feuchtigkeit bestehende Milch hat eine verdoppelte Stärke, die Metalltheile der Glasur aufzulösen, und mit sich zu vereinigen. Dieses veroffenbaret mit der Zeit der völlige Augenschein. Denn die säuerliche Milch greift so sehr in dergleichen Gefäße hinein, daß in die Länge ganze Schelfern losgehen, und der weiße Thon, nach abgegangener Glasur, sichtbar werden muß; welches doch mit dergleichen Töpfen, worinn beständig Speisen gekochet werden, nicht geschieht.

Da nun die säuerliche Milch durchs Erwärmen eine so offenbar eingreifende Kraft in die Metalle beweist: so muß man die irrdenen glasurten Töpfe als sehr verdächtig ansehen. Und wenn ja die Noth irgendswo

gendswo ihren Gebrauch unentbehrlich machte: so sollen sie doch nicht so lange beybehalten werden, daß endlich eine völlige inwendige Abschelferung entstehen könne.

Muß man, um der großen Bequemlichkeit willen, die Milch nach und nach in Töpfen oder Näpfen aufbewahren, um zu seiner Zeit eine Quantität beysammen zu haben, und sie darinn zu verkäsen: so halte man Gefäße von Steingut, die durch das starke Brennen sich selbst verglasurt haben. Sind sie gleich etwas theurer, als die gemeinen irrdenen glasurten Gefäße, so dauren sie auch desto länger, da die Milch die Seitenwände derselben nicht angreifen und endlich gar zerbrechlich machen kann.

Weniger hat es wohl zu sagen, wenn die von den Milchtöpfen abgenommene Sahne, oder Rohm, in großen irrdenen glasurten Töpfen gesammelt und bis zum Buttern weggesetzet wird. Dergleichen Töpfe kommen an keine Wärme, und die Säure ist hier in weit geringerm Grade bey der Sahne anzutreffen. Ich glaube aber doch, es sey der Sicherheit wegen zuträglicher, sich lieber von Steingut auch Sahntöpfe zu halten; da ihre Dauer den höhern Preis derselben ersetzen muß.

Aus noch stärkern Gründen muß das Aufbewahren der Milch in kupfernen Töpfen zum Auskäsen widerrathen werden.

Wo große Viehmelkereyen sind, da pfleget man die Milch in großen Mauerkesseln mittelst aufgegossenen warmen Wassers zu verkäsen. Dies Verfahren hat für die Gesundheit der Käse eben nichts nachtheiliges. Wenn aber die saure Milch einen oder den andern Tag vor der Erwärmung und Verkäsung derselben bereits darinn gestanden, und man gewartet hat, bis die verlangte Quantität Milch in dem Kessel zu-

sammen gekommen: so ist dieses ein fehlerhaftes Verfahren, welches den Käsen das schlimmste Vorurtheil zuziehen muß.

Aber auch nach der besten Zubereitung der Milch zum Käsemachen kann noch gefehlet werden, wenn man in der Wahl der Käseformen gleichgültig seyn wollte. Denn man hat metallene und auch hölzerne Käseformen. Die metallenen Formen sind entweder von Kupfer, oder überzinntem Bleche. Die kupfernen Formen, um große Käse zu bereiten, sind offenbar falsch, indem sie die Käse mit Kupferrost oder Grünspan durchdringen und sättigen können. Man wird zwar sagen, daß die in kupfernen Formen gemachte Käse doch nur allenfalls an der äußern Rinde der darinn geformten Käse mit Grünspan beleget werden dürften, und zwar dieses ohne allen Schaden, weil die Rinde der nachher getrockneten Käse doch nicht gegessen, sondern abgeschälet und weggeworfen würde. Ohngeachtet aber dieses nun freylich geschieht, so kann doch das Innere und Eßbare der Käse nicht außer Verdacht seyn. Man hat folgendes als einen analogischen Beweis anzunehmen.

Wenn die Käsematerie die Formen genugsam angefüllet hat, so wird das Salz oben auf die Oberfläche der Käse hingestreuet. Denn es würde zu viel Salz darauf gehen, wenn die noch in aller ihrer Wadike befindliche Käsematerie durchgesalzen werden sollte. Unnöthigen und unwirthschaftlichen Aufwand nun zu vermeiden, so wird das Salz erst ganz zuletzt oberhalb des geformten Käses ausgestreuet. Dieses Salz nun muß die innerhalb des Käses sich befindliche Feuchtigkeit nach und nach einsaugen, und der ganze Käse, wenn er auch noch so hoch und dicke ist, überall mit Salztheilchen gesättiget werden. Sollten aber die Kupfertheilchen der Seitenwände in der Form wohl weni-

weniger thun, da die Käsemasse noch warm in die Form gefüllet wird? sollte die anfängliche, noch lange anhaltende Wärme der Masse, die überdieß einige Tage hindurch in der Form, zur Gewinnung einer Consistenz, stehen bleibt, nichts Metallisches losreißen und einschlucken können?

Noch übler aber ist der Sache gerathen, wenn man, bey weniger Käsematerie, sich der großen kupfernen Formen, oder kupferner Durchschläge, zugleich dazu bedienet, um die völlige Wadike darinn vertriefen zu lassen, und daraus in der Folge Handkäse zu bilden. Hier wird alles, was an den Wänden des Metalles angelegen hatte, unter die mit der Hand zusammengedrückten, und rund oder spitz ausgebildeten Käse vollends unter einander gemischet. Kupferne Käseformen oder Durchschläge müssen gar nicht geduldet werden; und wenn sie sich, ihrer Dauer und sich zum allerlängsten immer gleich bleibenden Werthes willen, gar sehr anpreisen, so müssen sie durchs Verzinnen allenfalls unschädlich gemachet werden. Da aber noch ein mehrers von kupfernen und glasurten Gefäßen unter den diätetischen Regeln bey der herrschaftlichen Küche im zweyten Theile dieses Bandes vorkommen wird, so soll auch daselbst von dem Gebrauche der verzinnten Gefäße mit mehrerm geredet werden.

Die Maybutter im Frühjahre, auch die so genannte Krautbutter im Herbste, wird für folgende Jahreszeiten weggesetzet und aufbewahret. Dieses geschieht nun auch öfters in glasurten irrdenen Gefäßen. Für den Gesindetisch kann solches noch wohl entschuldiget werden, indem das Gesinde nur die Butter dünne aufstreicht, und sehr viel Brod dazu ißt. Die Menge des Brodtes kann dergleichen Butter eben noch unschädlich machen; unerachtet es vorsichtiger wäre, die Dauerbutter lieber in Töpfen von

Steingut, oder in so genannten hölzernen Butterhosen, zu verwahren. Dieses letztere muß aber für den herrschaftlichen Tisch die einzig beste Aufbewahrungsart seyn, da auf selbigem die Butter, mit wenigerm Brodte, in größerm Maaße gegessen, oder vielmehr zur Fettung der Speisen angewendet wird.

Zehentes Kapitel.

Fragen über die verschiedenen Speisungsarten.

Da auch in guten Ländern sowohl, als in Mittelländern, die Arten zu speisen sich nicht überall durchgängig gleichen können: so muß einer angehenden Hausmutter sehr daran gelegen seyn, das Eigentliche ihres Ort genau zu wissen, um in Darreichung der Speisen weder zu viel noch zu wenig zu thun. Die folgenden Fragen sollen dazu dienen, daß sich die Hausmutter aus deren Beantwortung sogleich finden, und das Lokale richtig treffen könne.

A. Morgenspeisen.

Welche Suppen sind hier an gemeinen Wochentagen die gewöhnlichsten?

Da die Suppen, wie alle andre Arten der Speise, nicht durchgängig einerley Achtung haben, welche sind hier die geachtetsten, welche hingegen die weniger geachteten?

Sind wohl nicht für jeden Wochentag bestimmte Suppen des Orts, oder können sie veränderliche seyn?

Was

Was ist nach der Suppe für Zubrod gewöhnlich; nur Butter allein, oder nur allein Käse ohne Butter, oder aber beydes zugleich?

Wird mit Darreichung des Zubrodtes zum Morgenessen, nach der Suppe, nicht Rücksicht auf die verschiedenen Jahreszeiten genommen?

Ist es an dem, daß die Art und Weise des Zubrodgebens mit den Jahreszeiten verändert wird: wie wird es nun damit von Marien bis Johannis, von Johannis bis Michael, von Michael bis Weyhnachten und Marien gehalten?

Wenn es Herkommens ist, daß statt der Butter auch Schweineschmalz oder Leinöl gegeben werden: wie lange dauert dieses im Jahre, und sind etwa nicht gewisse Zeiten oder Arbeiten, da das Schmalz aus- oder zurückgesetzet wird?

Wenn der Streichkäse des Orts nicht ungebräuchlich ist: ist denn solcher nur allein starker Käse, oder Rührkäse, oder sind beyde Arten eingeführet?

Muß mit solchem Streichkäse nur eine gewisse Zeit gehalten, oder kann damit, von Seiten der Hausmutter, willkührlich ohne Unterschied fortgefahren oder aufgehöret werden?

Ist es auch nicht ungewöhnlich, Pflaumenmus, Hollundermus, (Fliedermus) und Apfelmus als Zubrod zu geben?

Da, besage des siebenten Kapitels von Kuchen, solche auch an einigen Orten, statt der Butter und Käse, auf den Tisch kommen, sind dergleichen auch hier eingeführet?

B. Morgenspeisen an Sonn- Fest- und Aerndtetagen.

Ist des Sonntags eine Suppe zum Frühstück, oder statt derselben Branntwein zu geben gebräuchlich?

Im

Im Fall Branntwein gebräuchlich ist, worinn besteht das Zubrod dabey, und ist solches an Sonntagen immer das nämliche?

Wenn aber nicht Branntwein des Sonntags, sondern eine Suppe gebräuchlich ist, was für eine ist es, und wird dieselbe mit keiner andern abgewechselt?

Ist es an Festtagen eben so mit der Suppe, oder wird wenigstens alsdenn, statt derselben, Branntwein gegeben?

Was bekommen die Leute in Weyhnachten des Morgens zum Branntwein, Bärmkuchen, oder Waizenmehlkuchen, oder Stollen?

Wie wird es damit am Neujahrstage gehalten?

In Ostern und Pfingsten sind in guten Ländern mancherley Kuchen und Fladen eingeführet: was für Art derselben wird gegeben, ist es genug an einer Art, oder werden zweyerley Art Kuchen zum Frühstücke aufgesetzet?

Würden aber zweyerley Art Kuchen aufgetragen, welche sind es, und wird damit den zweyten und dritten Tag in Ostern und Pfingsten fortgefahren oder abgeändert?

Ist es in der Aerndte an einem Frühstücke genug, oder muß zweymal, zu verschiedenen Stunden, gefrühstücket werden?

Wenn zweymal gefrühstücket wird, worinn besteht das erste Frühstück im Hause um vier oder fünf Uhr?

Wird das zweyte Frühstück den Schnittern, denn von diesen ist allein die Frage, ins Feld, etwa um sieben Uhr, hingetragen, und worinn besteht dieses?

Da in einigen Gegenden überhaupt die Speisung beym Kornmähen von der Speisung beym Grasmähen unterschieden, und etwas geringer ausfällt, ist es hier auch damit also?

Wird

Wird den Schnittern in der Grasärndte oder beym Wiesenmähen auch noch Branntwein gegeben?

In einigen Gegenden bekommen die Schnitter auch Kuchen zum Frühstücke, ist dieses auch hier üblich, und, wenn es ist, was sind es für Kuchen, etwa Bärmkuchen von Roggenmehl, oder ein geringer Kuchen von Waizenmehl?

AA. Mittagsspeisen an Werkeltagen.

Was für Vorkosten oder Gemüse sind an gemeinen Wochentagen am gebräuchlichsten?

Welche unter den gebräuchlichsten Vorkosten werden für die besten gehalten, oder von den Leuten am liebsten gegessen?

Da es mehr geachtete Vorkosten giebt, welche sind die weniger geachteten, und deshalb unter die schlechten des Orts zu zählen?

Sollten wohl nicht einige Vorkosten nur dieserwegen die weniger geachteten seyn, weil ihre Zubereitungsart nur immer so einförmig gewesen?

War die Zubereitungsart immer eine und eben dieselbe, sollte die Vorkost durch eine veränderte, aber nicht theurere, Zubereitungsart nicht in Achtung zu bringen seyn?

Wenn die Vorkosten bisher nicht einförmig bereitet worden, auf wie mancherley Art ist solches geschehen?

Dafern nicht alle Werkeltage Fleischtage, das ist, solche Tage sind, an welchen Fleisch gespeiset wird, welches sind dieselben?

Ist es etwas willkührliches, wenn nicht alle Tage Fleischtage sind, einen der Hausmutter beliebigen und bequemen Tag einem andern vorzuziehen?

Richtet man sich etwa mit dem Fleischgeben an gewissen Tagen nach dieser oder jenen schwerern Arbeit oder Fuhrwerke?

Was für eine Art des Fleisches ist die gebräuchlichste, in diesen oder jenen Umständen der Zeit und der Arbeiten, frisches, gepökeltes, oder geräuchertes?

Im Fall alle Tage Fleisch, nach der Observanz des Landes, gegessen werden muß: welche Art des Fleisches steht in der größten Achtung; Rindfleisch, Schweinefleisch, oder Schöpsenfleisch?

Ist die eine Art des Fleisches verachteter als die andre, vielleicht weil mit den Fleischarten unter einander nicht oft genug abgewechselt worden, oder die Zubereitungsart zu einförmig gewesen: sollte sie nicht, durch Abwechselung, auch veränderte Zubereitungsart, in Achtung zu bringen seyn?

Wird geräucherrer **Speck**, **gekochet**, oder **ausgebraten**, oder auch wohl **roh**, dem andern Fleische gleich geachtet?

Dafern auch **Eyerkuchen** statt des Fleisches gelten können: sind sie des Orts nur von der gemeinen Art, oder müssen **Knackwurst**, oder in größern Scheiben breit geschnittener **Speck** oder **Schinken**, darunter gebacken seyn?

Wenn jeder Wochentag auch ein Fleischtag ist, welche **Vorkosten** werden gemeiniglich **vor**, oder **mit dem Fleische** zugleich gegessen?

Hering, **Stockfisch**, und allerley **Landfische**, wenn sie die Stelle des Fleisches bey der Mittagsmahlzeit vertreten: welche Vorkost ist alsdenn die vorhergehende, oder die begleitende?

Die mancherley Arten der **Würste**, gelten sie nicht anstatt des Fleisches?

In welchem Werthe sind sodann die verschiedenen Arten der Würste bey dem gemeinen Manne?

Wenn

Wenn aus der einen Art der Würste mehr gemachet wird, als aus der andern, was hat die Schuld davon: die erste Zubereitung beym Schlachten, oder das falsche Räuchern derselben bis zum Holzgeschmack, oder die übertriebene Dauer derselben, oder die Unwissenheit, selbige durch ein schickliches Aufkochen wieder zu erfrischen?

Sind alle und jede Wochentage auch zugleich Fleischtage, wie wird es mit dem Zubrodte gehalten?

Wird nach der Fleischspeise einzig und allein Käse, oder Butter, oder beydes zugleich, noch gegeben?

Was und welcherley ist das Zubrod, wenn Fische, Wurst und Eyerkuchen gegessen worden?

Wenn Käse des Mittags auf den Tisch kommen, und dieses sind so genannte Handkäse, runde, viereckichte oder spitze: wie viel werden deren auf so und so viel Leute erfordert, im Falle keine Butter daneben gegeben wird?

Eben diese Käse können alt, weniger alt und noch ganz jung seyn; ist es gleichgültig, eine, oder die andere dieser Arten zu geben?

Wenn mit alten und jungen Käsen ein Unterschied zu halten, richtet sich solcher nach gewissen Jahreszeiten und Arbeiten?

Im Fall Streichkäse des Orts gebräuchlich ist, kann derselbe zu jeder Zeit, oder nur zu gewissen Jahreszeiten, gegeben werden?

Wenn Schweineschmalz oder Leinöl anstatt der Butter gegeben werden können: findet solches alle Tage und zu allen Jahreszeiten, oder allein zu dieser oder jener Zeit, statt?

Ist das Pflaumenmus, Hollundermus, auch Apfelmus, nicht ungewöhnlich?

Kann auch eine gewisse Art Kuchen zuweilen die Stelle des Zubrods vertreten?

BB. Mittagsspeisen an Sonn- Fest- und Aerndtetagen.

Ist des Sonntags allbereit eine gewisse Art der Vorkost, z. E. Erbsen und Fleisch, zum Mittagsessen eingeführet?

Dafern an Sonntagen eine Suppe, Vorkost und Fleischart von der Hausmutter beliebig erwählet werden kann, welche Arten derselben sind die gewöhnlichsten und geachtetsten?

Wird auch wohl des Sonntags nicht Braten, wo nicht immer, doch zuweilen, gegeben?

Wenn nicht immer Braten gegeben wird, sondern selbiges der Willkühr der Hausmutter frey steht: kömmt alsdenn die Jahreszeit mit in Anschlag?

Werden daher im Frühjahre etwa nur einmal junge Tauben, im Sommer junge Hühner, im Herbste eine fette Gans oder Enten, im Winter eine Kalbskeule gebraten?

Da solche Braten nicht des Mittags die einzige Kost sind, die zur Sättigung hinreichet, welche Vorkost ist gemeiniglich die vorhergehende oder die begleitende?

Wird des Sonntags Butter gegeben, oder kann an deren statt auch Schweineschmalz auf den Tisch kommen?

Wenn des Sonntags beym Mittagsessen Bier gegeben wird, ist alsdenn für die Person ein Quart oder Maas, mehr oder weniger, eingeführet?

Hat jede trinkende Person ihr eigenes Gefäß, oder trinken sie das Bier, Knechte und Mägde, aus einem einzigen gemeinschaftlichen Kruge oder Kanne?

In guten Ländern sind die Festtage fürs Gesinde immer Bratentage: welche Braten sind an jedem Feste die gewöhnlichsten?

Ist

Ist in den so genannten drey hohen Festen, Weyhnachten, Ostern und Pfingsten, nur allein der erste Tag ein Bratentag, oder sind es auch die folgenden Tage?

Welche Suppe oder Vorkost pflegen dem Braten voranzugehen?

Ist auch nicht außer der Suppe und Vorkost noch ein Gericht Fleisch, vor dem Braten, gebräuchlich?

Wenn Weinbau des Orts ist, wird auch wohl nicht, an hohen Festtagen, dem Gesinde eine oder mehrere Kannen Wein gegeben?

Was sind es für Festkuchen, die nach dem Braten, oder überhaupt an allen Festtagen, zum Schlusse der Mahlzeit, auf den Tisch kommen?

Ist es genug, nur eine einzige Art Kuchen oder mehrere, und welche, vorzusetzen?

Da auch in Waizenländern, in Ostern und Pfingsten, hin und wieder, statt Roggenbrod, Waizenbrod die Festtage hindurch gegessen wird, ist solches auch hier üblich?

Wenn den Schnittern in der Kornärndte Braten gegeben werden muß: welche Art derselben ist die gemeinste?

Sind des Orts gebratene Tauben und Hühner nicht ungewöhnlich, und werden selbige dem Braten von vierfüßigen Thieren gleich oder besser gehalten?

Im Fall vorgedachte Braten für gleichgültig passiren, wird ihnen ein Sauer- oder Essigbraten von Rindfleisch, oder ein gebratener Schinken, der vorhin geräuchert gewesen, auch gleich gehalten?

Was für Suppen, Vorkosten und Fleisch sind an den nämlichen Bratentagen, in der Aerndte, die gebräuchlichsten?

Wie werden Tauben, Hühner, Kalb- und andres frisches Fleisch, und wie wird das geräu-

cherte oder gepökelte Rind- oder Schweinefleisch gekochet?

Welche Aerndtetage sind, in Ansehung der Speisungsart, die feyerlichsten, die ersten oder die letzten?

Welche Aerndtezeit erfordert des Orts die beste Speisung, die Waizen- Roggen- oder Gerstenärndte?

Wird etwa nur an dem ersten Tage, oder dem Anfange der Waizenärndte, Braten gegessen, oder muß damit die folgenden Tage hindurch fortgefahren werden?

Werden die Schnitter in der Roggen- und Gerstenärndte nicht auf eben dem vorigen Fuße gespeiset: was findet denn für ein Abfall oder Veränderung der Speisen statt?

Werden die Schnitter des Grases oder der Wiesen in der Heuärndte etwas schlechter, als beym Kornmähen, gespeiset?

Was sind es für Speisen, die den Schnittern beym Gras- oder Wiesenmähen gereichet werden?

Wird den Schnittern in der Heuärndte etwa nur den ersten Tag, und denn nicht weiter, oder überhaupt gar kein Braten gereichet?

Dafern auch den Schnittern Kuchen gegeben wird, was ist es für eine Art derselben?

Empfangen die Schnitter nur ein- und das andremal Kuchen, und dann nicht ferner?

Wenn immer Kuchen beym Abschneiden oder Abmähen des Korns gegeben wird: ist er sich denn immer gleich, oder findet eine Abwechselung eines guten und schlechtern Kuchens statt?

Wird den Schnittern bey ihrem zweymaligen Frühstücke des Morgens Kuchen gegeben: kann sodann die nämliche Art auch des Mittags auf den Tisch kommen?

Muß den Schnittern allemal Butter des Mittags, als Zubrod, gegeben werden?

Wie

Wie viel Bier wird ihnen im Felde und bey Tische gegeben, ist darinn was bestimmtes oder unbestimmtes?

Wird bey allen Arten des Kornschneidens, oder nur bey einigen, z. E. allein beym Wintergetraide, Bier, bey den übrigen und bey dem Grasmähen, nur allein Nachbier gereichet?

Ist es auch gebräuchlich, daß den Schnittern bey einigen, oder bey allen Mittagsmahlzeiten, auch Branntwein vorgesetzet werde?

Steht es in der Willkühr der Hausmutter, sodann das Maas nach Gutdünken einzurichten, oder ist eine gewisse Dosis für die Person gebräuchlich?

Was für Vesperbrod empfangen die Schnitter?

Wenn die Schnitter Kuchen zum Vesperbrod auch erhalten, was für eine Art ist es?

Worinn besteht das Zubrod des Vesperbrods?

Wenn es Butter und Käse zugleich seyn müssen, was für eine Art Käse muß es seyn, ganz alter, oder nur noch mittelmäßiger alter Käse?

Müssen die Schnitter ihr Vesperbrod in einem Kober, nach der im Hause genossenen Mittagsmahlzeit, sich selbst mitnehmen, oder wird es ihnen, wie das zweyte Morgenbrod, ins Feld nachgesendet?

Da die Harker und Korneinführer in der Aerndte an den meisten Orten geringer als die Schnitter gespeiset werden, hat es damit hier gleiche Beschaffenheit?

Wenn dieses an dem ist, welches sind die gebräuchlichsten Vorkosten und Fleischspeisen für Harker und Korneinführer?

Was wird ihnen für Zubrod bey der Mittagsmahlzeit gereichet?

Da die Harker ihr **Vesperbrod** im Felde essen müssen: worinn besteht es, und ist eine Art Kuchen, wo nicht allemal, doch zu Zeiten dabey?

Wenn den **Korneinführern** auch des Orts **Vesperbrod** gegeben wird, ist dieses etwa eine Bierkalteschale, oder wird ihnen sodann auch **Kuchen**, oder **Brod** und **Zubrod**, oder nur eines und das andre gereichet?

Ist es der Gewohnheit gemäß, daß bey dem **Heueinfahren** dem Gesinde nur allein ein **Butterbrod** oder Stück **Kuchen** in die Hand gegeben werde, welches stehenden Fußes verzehret werden muß?

Wenn, nach vollendeter Aerndte, den Leuten ein so genannter **Aerndteschmaus** gegeben wird: welches sind die Arten der **Vorkost**, des **Fleisches** und des **Bratens**?

Wird beym **Aerndteschmause** auch **Bier** und **Branntwein**, oder, statt des letztern, **Landwein** gegeben, in welcher Maaße geschieht solches?

Wenn der **Herrschaft** ein so genannter **Aerndtekranz** von den Aerndteleuten überbracht wird: ist sodann gebräuchlich, daß der **Aerndtekranz** mit baarem **Gelde**, **Bier**, oder einer **kleinen Collation** gelöset werde?

Falls sodann eine kleine **Collation** auf der Stelle gegeben wird, worinn besteht das Essen und Trinken?

Wenn in **Flachsländern** (bey dem Hanfbau geschieht ein Gleiches) die Gewohnheit ist, daß die Landleute sich unter einander unentgeldlich den Flachs ausbaken helfen, und nur dafür sich einander mit einer Mahlzeit tractiren, worinn besteht eine solche Mahlzeit, und welches sind die gewöhnlichsten Hauptspeisen derselben?

In eben diesen **Flachsländern** ist das **Flachsschwingen** die allermühsamste Arbeit, indem mehrentheils

theils eine gewisse Zahl des Flachsgebindes schon fest gesetzet ist, welches von jeder schwingenden Person täglich absolviret werden muß. Dieserhalb müssen die Flachsschwingenden die Arbeit schon des Morgens um zwey Uhr im Herbste anfangen, und damit bis auf den Abend anhalten. Die Billigkeit hat es daher eingeführet, daß bey dieser Arbeit etwas besser gespeiset werde. Hiebey entstehen nun die Fragen, worinn besteht das **Morgenbrod, Mittagsessen, Vesperbrod** und **Abendessen**?

Was für **Zubrod** erhalten die Schwingenden: **Butter, Pflaumen- Hollunder- oder Apfelmus**, oder etwa **Streichkäse**?

Welche Vorkosten sind in der Schwingezeit die gewöhnlichsten?

Empfangen die Schwingenden alle Tage des Mittags, oder nur einen und den andern Tag in der Woche, Fleischspeisen?

Wird etwa auch eben diesen Schwingenden zuletzt nicht, nach völlig geendigtem Flachsschwingen, die beste **Mahlzeit** erst gegeben, und was gehöret dazu?

Ist es bey der **Wollschur** eingeführet, daß auch den Schafscheerern eine Mahlzeit gegeben werde, und wenn dieses ist, welches sind die **Vorkosten, Fleischspeisen** und das **Zubrod**?

Wenn der Hausvater kein Holz kaufen darf, sondern das seinige auf seinen Holzplätzen, und, wie gewöhnlich hinter einander, des Winters abschlagen läßt, was wird den **Holzhauern** zu solcher Zeit für Speise und Getränke gereichet?

Falls die **Holzschläger** des Mittags, wegen der Entlegenheit der Heide und des Busches, ihr Mittagsbrod mit dahin nehmen, und außerhalb des Hauses essen müssen: sind alsdann geräucherte oder gepökelte

Fleischspeisen und Würste, und diese letztere welcher Art, gebräuchlich?

Wenn aber diese Holzhauer des Mittags im Walde nur kalte Speisen essen können, und die Abendmahlzeit in warmen Speisen, als die Hauptmahlzeit, gebräuchlich ist: was empfangen sie nach der Gewohnheit des Orts für Fleischspeisen und Getränke?

Wird dem Meyer oder Großknecht, welcher säen muß, währender Säezeit bessere Speise und Getränke, als sonst, gegeben, und worinn bestehen dieselben?

Wenn des Orts Vesperbrod überhaupt gebräuchlich ist, wird solches zu allen Jahreszeiten, oder nur zuweilen in langen Tagen, als beym Mistfahren und Mistaufladen, gegeben, und da es stehenden Fußes aus der Hand gegessen wird, worinn besteht dasselbe?

AAA. Abendspeisen an Werkeltagen.

Welche Suppen oder Kalteschalen sind die gewöhnlichsten?

Sind unter den Suppen und Kalteschalen nicht einige des Orts mehr geachtet, als andere?

Wenn dieses aber ist, kömmt es wohl nicht aus der zu ununterbrochenen Darreichung derselben, oder aus der Einerleyheit solcher Suppen her, daß sie unter die weniger geachteten zu rechnen sind?

Wären daher dergleichen Suppen, entweder durch eine seltnere Darreichung, oder veränderte Bereitungsart derselben, nicht in mehrere Achtung zu bringen?

Ist bey den Abendmahlzeiten das Zubrod, Butter und Käse zugleich, oder nur eines derselben, gebräuchlich?

Wenn

Wenn die Aufsetzung des Zubrodtes mit den Jahreszeiten veränderlich seyn kann und muß: wie wird es damit, und welche Zeitfolge, gehalten?

Sind Streichkäse, Leinöl, Schweineschmalz, Pflaumen- Hollunder- und Apfelmus auch gewöhnlich, und haben eine gewisse Jahreszeit oder Arbeitsperiode ihre Beziehug darauf?

War nach Observanz des Orts dieser oder jener Tag kein Fleischtag: wird sodann zur Abendmahlzeit wohl nicht Butter und Käse zugleich gegeben, oder ist es an einem derselben, und welchem, genug?

Können auch manche Abendmahlzeiten mit einer gewissen Art Kuchen, statt des Zubrodtes, besetzet werden?

Und wenn dieses geschehen kann, welche Art Kuchen ist es, und wären nicht noch etwa unbekannte, aber nicht theurere, Arten einzuführen?

BBB. Abendspeisen an Sonn- Fest- und Aerndtetagen.

Ist des Sonntags eine Bierkalteschale bey der Abendmahlzeit gebräuchlich?

Wenn dieses nicht wäre, ist es sodann eine Suppe oder Vorkost, und welche?

Das Zubrod der sonntäglichen Abendmahlzeiten, ist solches nur Butter oder Schweineschmalz allein, oder auch Käse dazu?

Ist in Weyhnachten und Neujahr auch eine Bierkalteschale, oder ein so genanntes Schwarz- oder Gelbsauer, oder Ueberbleibsel eines Bratens, oder einer Fleischspeise von der Mittagsmahlzeit, gebräuchlich?

Sind auch an eben diesen Festabenden eine oder die andere Art Kuchen und welche eingeführet?

Besteht das Zubrod an diesen Festabenden in Butter oder Gänseschmalz?

Was wird in Ostern des Abends gegessen?

Wenn gekochte harte Eyer, Ueberbleibsel von der Mittagsmahlzeit, oder Bierkalteschalen Mode sind, welches sind die Kuchen oder Fladen?

Muß mehr als eine Art Kuchen und Fladen auf den Abendtisch in Ostern kommen: was sind es für welche?

Sind sich alle Festabende des Osterfestes einander in der Art zu speisen gleich, oder hat nur allein der erste Osterabend einen Vorzug?

Was wird in Pfingsten zum Abendbrod gegessen?

Wenn Eyer und Sallat, Ueberbleibsel von der Mittagsmahlzeit, oder Bierkalteschale, gewöhnlich sind: welches sind die darauf folgenden Kuchen oder Fladen?

Ist es an einer Art Kuchen schon genug, oder muß auch hier mehr als eine Art vorgesetzet werden?

Hat der erste Pfingstabend in der Speisungsart vor den folgenden etwas besonderes voraus?

Werden an noch andern, hie und da zu feyernden, Festtagen die Speisen festlich eingerichtet, oder sind sie etwa nur den Sonntagen gleich?

Was ist die Abendspeise für die Schnitter in der Aerndte?

Ist sie anders in der Waizen- Roggen- und Gerstenärndte, als in der Heuärndte?

Was für Suppen und Vorkosten sind in der Kornärndte, wenn des Abends keine Fleischspeisen nach der Observanz des Orts erfolgen, gebräuchlich?

Welches sind die Suppen und Vorkosten in der Heuärndte?

Wird

Wird bey den Abendmahlzeiten in der Kornärndte auch den Schnittern Bier, nach Willkühr oder in gewissem Maaße, gereichet?

Was und wie mancherley ist das Zubrod für die Schnitter in der Kornärndte?

Ist das Zubrod derselben in der Heuärndte eben so?

Was für Suppen, Kalteschalen und Vorkosten empfangen die Korneinführer und Harker?

Worinn besteht das Zubrod eben dieser Korneinführer und Harker?

Was für Getränke wird des Orts den Korneinführern und Harkern, theils bey der Kornärndte, theils bey der Heuärndte, gegeben? Ist es Bier, Nachbier oder Speisebier, oder Kofent?

Sind auch überhaupt an warmen Tagen des Orts, wo nicht in der Aerndte, doch zu andern Zeiten, Milchkalteschalen, und was für welche, eingeführet?

Eilftes Kapitel.

Ordnung der Zeit- und Dauerspeisen.

Ungeübten Hausmüttern begegnet es mehrentheils, daß sie sich in der Wahl der Zeit- und Dauerspeisen nicht recht zu finden wissen, und daher gar leicht mit ihren Speisevorräthen in Unordnung kommen, und sich selbst Schaden zufügen können. Daher kömmt es denn, daß sie ihre Dauerspeisen schon lange verthan haben, wenn andre erst anfangen, von solchen Speisen den rechten Gebrauch zu machen, welche die längste Dauer haben können und müssen. Sind aber keine Dauerspeisen mehr im Hause anzutreffen, so

muß die unerfahrne Hausmutter freylich mit größtem Kummer für den andern Morgen sorgen; da unterdessen eine wohl geübte Hausmutter auf die folgenden Tage immer fröhlich hinsehen, und sich auf ihre gesparte Dauerspeisen verlassen kann.

Zeitspeisen sind solche Speisen, die nur in einer bald kürzern, bald längern Jahreszeit zu haben sind, aber auch alsdenn nicht zurückgesetzet, sondern öfters zu Tische gebracht werden müssen. Der Sallat z. E. ist eine Zeitspeise, die nur in einigen Monaten zu haben ist. Wollte nun eine Hausmutter die Sallatzeit nicht recht nützen, so würde sie sich sehr schaden. Denn sie würde ihre Dauerspeisen vor der Zeit zu stark angreifen, und den übrigen Speisevorrath zu frühzeitig verringern. Dagegen wird eine auf die Folge sehende Hausmutter fast alle Tage Sallat geben, weil das Gesinde ihn an warmen Tagen gern ißt, und dessen nicht müde wird. Sie weis also von dieser Zeitspeise den rechten Gebrauch zu machen, und schonet damit für die Zukunft ihre übrigen Vorräthe ganz wirthschaftlich. Und so ist es mit allen Küchengewächsen, die keine Dauer fürs ganze Jahr haben; folglich zu ihrer Zeit gegessen, und dagegen daurende Vorkosten, als Erbsen, Bohnen, Hirse ꝛc. gesparet werden müssen. Mit Fleischspeisen verhält es sich nicht anders, da einige in der Dauer die andern übertreffen. Z. E. die geräucherten Speckseiten haben unter allen Fleischarten die längste Dauer. Welche Unordnung würde nicht im Hause entstehen, wenn sie um Walpurgis schon sollten verzehret seyn. Was würde nun geschehen müssen? Entweder müßte Speck aus den Städten erkaufet, oder es müßte frisches Fleisch an dessen Stelle, beydes aber doch gar nicht mit Vortheil, angeschaffet werden.

Es

Es ist daher gar nichts ungewöhnliches, daß alte und angesehene Hausmütter, wenn sie bey jüngern Hausmüttern von ihrer Verwandtschaft oder sonst guter Bekanntschaft einsprechen, sich ihre Vorrathskammern aufschließen lassen, um, den vorgefundenen Vorräthen nach, beurtheilen zu können: ob ihre Freundinnen auch mit Zeit- und Dauerspeisen recht umzugehen wissen. Glücklich sind letztere, wenn sie Lob verdienen, oder, wenn sie einem klugen Tadel nicht entgehen können, auf Besserung bedacht sind.

Dorimene hatte sehr frühzeitig ihre Aeltern verlohren, und war unter die Vormundschaft eines Landwirths gekommen, der sie in sein Haus nahm, und ihr eine sehr gute Erziehung angedeihen lies. Die Frau des Hauses hatte alle Fähigkeiten, ein junges Frauenzimmer zu einer guten Wirthin auszubilden. Die Lehrmeisterin hatte an Dorimenen eine sehr gelehrige Schülerin, die sich nicht begnügen ließ, nur allein das Mechanische der Haushaltung zu wissen und nachzuahmen: sondern immer ihr Hauptstudium daraus machte, die Gründe aller häuslichen Operationen auszuforschen, und sich gleichsam ins System hereinzudenken. Bey ihrem nur mittelmäßigen Vermögen ward sie doch bald entdecket, und von einem Landwirthe zur Gattin gesuchet, welcher Tugend, und Geschicklichkeit einer Wirthschaft vorzustehen, noch über baares Geld hinauszusetzen wußte. Sie war nicht viel über zwanzig Jahr alt, als sie, mit Einstimmung ihres Vormundes, Ehegattin und Hausmutter ward. Noch war sie nicht völlige zwey Jahre im Ehestande gewesen, als sie einen Besuch von einer Tante bekam, und von ohngefähr noch mehrere Freunde im Hause hatte. Ueber Tische ward Dorimenen das Compliment von einem der Anwesenden gemachet, daß ihre Einrichtungen im Hause laute Zeugen des Geschmacks

und

und der Ordnung wären, und von einer noch so wenig bejahrten Hausmutter kaum vermuthet werden sollten. Sie war bescheiden genug, das Lob abzulehnen, und alles in die Augen fallende ihrer ehmaligen Pflegemutter zuzueignen. Die Tante unterbrach diese Conversation, und sagte, wenn sie die Vorrathskammer gesehen und beurtheilet haben, und hier Harmonie und Ordnung finden würde: so sollte das Lob der ganzen Gesellschaft als ein wohlverdientes Lob angesehen werden. Man merkte sogleich, daß die junge **Dorimene** auch hier wohl bestehen würde. Denn sie invitirte die ganze Tischgesellschaft, nebst der Tante, Küche, Keller, Speise- und Vorrathskammer, in Augenschein zu nehmen. Es ward sogleich vom Tische aufgestanden, und die Küche zuerst gemustert. Hier war eine Reinlichkeit, die das Auge der Kenner belustigte. Es war, als ob man sich in einer der besten holländischen Küchen, die für die reinlichsten der Welt passiren, versetzet sähe. In der Speisekammer und dem Keller war es eben so. Nun ward die Gesellschaft oben, ins zweyte Stock des Hauses, heraufgeführet, wo sich die Vorrathskammer befand. Eben war die Aerndte beschlossen worden, und die junge Hausmutter konnte noch von jeder Art so viele Dauerspeise aufweisen, daß sie damit so weit zulangen konnte, bis den völligen Abgang derselben zur rechten Zeit der neue Zugang ersetzte. Hier ward nun die Fähigkeit der Wirthin, mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich umzugehen, als völlig entschieden gepriesen. Die Tante war aber doch die scharfsichtigste, und sagte, sie würde der Gesellschaft Beyfall geben, wenn sie nicht von einem annoch fehlenden Artikel abgehalten würde. Alle andre Gesellschafter wollten schon weiter gehen; als sie aber durch solche unverhoffte Rede zurückgezogen wurden, so ersuchten sie die ernsthafte Tante, den allen übrigen

verbor-

verborgen gebliebenen Wirthschaftsfehler zu zeigen. Dieses geschah auf folgende Weise. Sie ließ einen an der Wand stehenden langen Victualienkasten, der inwendig mit abgetheilten Fächern versehen war, noch einmal öffnen, und fragte die Gesellschaft, ob alle darinn enthaltene Vorräthe harmonisch wären? Man übersahe ein Fach nach dem andern, und fand endlich, daß diejenigen, worinn sich das gebackene Obst befand, fast ganz erschöpfet und kaum nur noch auf dem Boden bedecket waren. **Dorimene** ward befraget, ob sie die Fächer im vorigen Herbste mit trocknem Obste gefüllt gehabt hätte? Nicht nur diese, antwortete sie, sondern auch noch jene Tonne war gefüllet. Wenn ward dieses Obst zum meisten verkochet? Bereits im vorigen Herbste und in dem darauf folgenden Winter. Um welche Zeit war das Obst bereits so weit alle, als es itzt gesehen wird? Um Pfingsten. Warum ließen sie aber so viel gebackenes Obst daraufgehen? In unserm Hause wird des gebackene Obst, sowohl auf unserm Tische, als auch von dem Gesinde, sehr gern gegessen, und ich vermeynte, in diesem Jahre meinen Kasten wieder füllen zu können; allein die Hoffnung ist durch die Wickelraupe vereitelt, und kein Blatt an den Bäumen gelassen worden. Haben sie dergleichen nicht auch schon bey ihrem Pflegevater erlebet, daß Jahre gekommen, in welchen wenig oder gar kein Obst gewonnen worden? Hier eilte **Dorimene** zu der Tante, um ihr die Hand zu küssen, und zu sagen: daß sie sich selbst den Fehler schon vorgeworfen, und allenfalls sich getröstet hätte, anders woher Obst kaufen zu können. Die Tante erwiederte aber: Kömmts erst im Hause aufs Kaufen an, so kömmts auch wohl zum Darben. Gekauftes trocknes Obst ist selten so gut, als dasjenige, welches wir uns selbst bereiten. Bald ist es zu viel, bald zu wenig, gebacken. Bald

aber tauget auch das Sortiment gar nicht. Gebackenes Obst gehöret unter die Dauerspeisen, die einige Jahre lang sich halten lassen. Wenn sie mich besuchen, so sollen sie noch Obstvorräthe von zwey Jahren her finden. Gebackene Pflaumen aber sind bey mir noch dreyjährige, weil die Pflaumen vor drey Jahren einen so vortrefflichen Sommer und Herbst hatten, daß sie nicht nur größer, sondern auch süßer als in manchen andern Jahren ausfielen.

Lucinde war unter vier Töchtern des väterlichen Hauses, der Geburt nach, die zweyte, und war einem Landwirthe in der Ehe zu Theil geworden. Ihre noch lebende Aeltern hatten sie mit einer recht ansehnlichen Mitgabe ausgestattet, und vielleicht hatte der Ehemann aufs Geld, bey der Heyrath, mehr als auf Haushaltungswissenschaft gesehen. Die Gattin schien auch von jeher sich darauf verlassen zu haben. Denn sie war gar keine recht bestrebsame Hausmutter bisher geworden. Sie liebte mehr den Putz und die Gesellschaften, und war ihrem Manne im Hause nicht die **Gehülfin**, die sie, dem Zwecke ihres Hausstandes gemäß, hätte seyn sollen. Der Mann erlag fast unter der ganzen Last der Wirthschaft; indem er außer dem, was eigentlich in das männliche Fach hineinlief, auch sehr für Küche und Keller sorgen mußte. Er war geduldig genug dazu. Auch fehlte es ihm nicht an dem eignen Talente, die Fehler seiner Frau möglichst zu verbergen, und der Bemerkung seiner Freunde zu entziehen. Eine bereits verstorbene adliche Dame, die Zierde ihres Geschlechts, hatte in ihrer ganzen Nachbarschaft so großes Ansehen, daß sie, als ein vollkommnes Muster guter Hausmütter gehalten, und überall, wo sie hinkam, als Lehrerin gar gern angenommen ward. **Lucinde** lebte schon im zehenten Jahre ihres Haus- und Ehestandes, als sie zum erstenmal

von einer Matrone besuchet ward, die bey dem allererſten Eintritt in ein Haus nur einen halben Blick thun durfte, um den Mangel der Ordnung und Harmonie sehr schnell zu beurtheilen. Das Gespräch fiel bald auf eine Freundin, die aus der Stadt aufs Land in eine große Wirthschaft gekommen war. Sie ward von der adlichen Dame als eine solche sehr gelobet, die vorhin von Landwirthschaft zwar wenig oder nichts gewußt, aber sich doch geschwinde gebildet, und gute Räthe gar wohl zu nutzen gewußt hätte. Die Furcht also, daß ihr Mann in der Wirthschaft durch sie zurück kommen würde, sey ganz vergeblich gewesen. Es sey daher immer eine Art des Festes, wenn man sich von ihr in ihrem Hause herumführen lasse, und den mit Richtigkeit und Ordnung bezeichneten Gang ihres Hauswesens so angenehm bemerken könne. Und nun, setzte die Dame hinzu, will ich mich auch unter die vertrauten Freundinnen **Lucindens** rechnen, wenn sie mir das Vergnügen nicht abschlagen wird, ihre häuslichen Einrichtungen mir sehen zu lassen. Denn schon lange ist dieses eine meiner liebsten Absichten, wenn ich ausreise, daß ich mich in andern Wirthschaften umsehe, entweder um noch zu lernen, oder zu lehren. Dieses sind Bedingungen meiner Freundschaft: daß ich, sowohl mir selbst, als meinen Freundinnen, nützen möge. Wie erröthete aber **Lucinde** über diesen Antrag! Und der Mann wollte seine Gattin so gern aus der Verwirrung heraushelfen, indem er eine Promenade nach einem nahe gelegenen Wald in Vorschlag brachte, wo er bereits Leute vorausgeschickt hätte, die Anstalt machen sollten, um im Grünen den Kaffee zu trinken. Die Dame dankte für diese Attention, und bat, die Leute zurück rufen zu lassen, sie würde einen angenehmern Zeitvertreib im Hause selbst haben; und da sie zum erstenmal darinn sey, so würde man ihr keine Fehlbitte

thun

thun lassen, wenn sie gleich deshalb für etwas eigensinnig gehalten werden sollte. Sie nahm die Frau des Hauses bey der Hand, und eilte mit ihr zuerst in die Küche. Und welcher Anblick! Ein Haufen zerbrochener Scherben, alle Küchengefäße unter einander, die wenigsten reine, ein unerträglicher Geruch von angehäuftem, und in vielen Wochen nicht ausgefegtem, Unrath. Sie haben keine gute Küchenmagd, sagte die fremde Dame, sehen sie zu, daß sie eine andere bekommen, die von einer scharfen Frau angezogen worden. Nun in den Keller! Ein Bombast zerbrochener Bouteillen und Tonnenbände und Stäbe ꝛc. Bald schrie die mit Licht vorangehende Magd: treten sie sich nicht ins Glas, ich habe schon was im Fuße! So wollen wir nur zurück gehen, um in die Speise- und Vorrathskammern zu kommen. In der Speisekammer duftete ein fauler Geruch. Die Dielen schienen fette Thonerde zu seyn, denn sie zogen bey jedem Tritte die Fußsohle an, und wollten die Schuhe nicht wieder loslassen. Auch hier, sagte die Dame, läßt es sich nicht wohl gehen, wir wollen nur zur Vorrathskammer eilen. Es war zu Ende des Maymonats, und welche Leere! Von so vielen, den Herbst zuvor geschlachteten, Schweinen war kaum der zehente Theil des Specks mehr zugegen. Mit andern Dauerspeisen sahe es nicht besser aus. Nun die Fragen: Womit wollen sie den Sommer, und die Aerndte vornehmlich hindurch, wirthschaften? Wir müssen dann immer frisches Fleisch verspeisen. Woher können sie das alle Tage haben? Wir mästen junge Schweine, haben Hämmel, das meiste aber lassen wir dann aus der Stadt holen. Sie haben keine Brauerey oder Branntweinbrennerey, auch wenig Gartengewächse, daß sie mit Vortheil im Sommer Schweine fett machen können. So sind auch wohl ihres Orts die

Hämmel

Hämmel im Herbste auf der Weide erst fett, und dann ohne Schaden zu schlachten. Einen eigenen Boten aber zum Fleischholen zu halten, ist kostbar. Das Gesinde aber gar dahin zu schicken, ist zu viel Versäumniß und Abhaltung von der Haus- und Feldwirthschaft; zumal in der Aerndtezeit, in welcher man nicht zu viel Leute immer beysammen haben kann. Mehr nun sagte die kluge Dame nicht. Dagegen nahm sie das Wort von der neuen Freundin, binnen vier Wochen bey ihr den Gegenbesuch abzulegen, und sich auch in ihrer Haushaltung zu besehen. Sie versprach es, aber sie hielt nicht Wort; entweder der Schaam oder des heimlich gefaßten Widerwillens wegen gegen eine so sehr überlegene Frau. Letztere aber hatte zu viel Edelmuth, als daß sie eine Gelegenheit, ihrem Geschlechte nützlich zu seyn, so schlechterdings hätte verlieren sollen. Sie mußte nach der Aerndte desselben Jahres ihren Bruder besuchen, und nahm den Rückweg durch den Ort ihrer neuen Freundin, bey der sie heranfuhr, und beyde, Mann und Frau, zu Hause antraf. Sie beklagte sich kurz und gut über den Mangel erwiederter Freundschaft und sagte: sie habe bey ihrer Heimreise einen Umweg ganz eigends genommen, um ihre Freundin, da sie allein in ihrem Wagen sey, nun selbst abzuholen und mitzunehmen. Sie mußte viele Entschuldigung anhören, daß sie nicht gekommen sey, itzt aber sey es eine pure Unmöglichkeit mitzufahren; indem sie, wegen eines Baues auf dem Hofe, gar viele Leute zu speisen habe. Lassen sie mir die Küchenmagd oder Köchin hereinkommen, sagte die Dame, wir wollen ihr sogleich auf einige Tage die genaueste Disposition machen, und es soll wenig oder nichts, durch ihre Abwesenheit vom Hause, gefehlet werden. Binnen einigen Tagen werden sie von ihrem Manne, der es mir versprechen muß, wieder abgeholet. Dieser verstand sehr

wohl das menschenfreundliche Herz der Dame, und willigte gleich in den Vorschlag, daß die Frau sofort sich entschließen mußte, nach einigen wenigen Vorbereitungen, ihren Platz in der vor der Thür haltenden Kutsche der Dame zu nehmen. Man muß nicht denken, daß letztere ihre Welt zu wenig gekannt, und Lucinden in ihrem Hause den Contrast habe wollen sogleich sehen lassen. O nein! Erst machte sie sich ihr von der Seite des Herzens bekannt, daß den zweyten Tag darauf Lucinde ihr in die Arme fallen, den wahren Grund des Mangels der Politesse ohne Rückhalt ihr gestehen, und sich ganz ungeheuchelt ihre Meisterschaft erbitten mußte. Gut! sagte die Dame, nun gefallen sie mir in ihrer Aufrichtigkeit, und sie sind dahin, wo ich sie zu haben wünschte. Sehen sie nun meine Vorrathskammer nach der Aerndte, und vergleichen sie die ihrige mit der meinigen. Meine Vorräthe an Dauerspeisen werden bis Weyhnachten, einige derselben aber noch viel weiter, reichen. Nun kommen sie wieder zurück in den Eßsaal, und fragen mich um alles nach dem Grunde. Es ist mit ihnen noch gar nicht zu späte, um mich einst einzuholen, ja wohl noch zu übertreffen. Von dieser Zeit an studirete Lucinde dermaßen ihre Lehrmeisterin aus, daß sie ihre wohlgetroffenste Kopie werden konnte. Die Lehrmeisterin ist längst todt. Aber in Lucindens Herzen lebet sie noch; noch ist derselben ihre Asche heilig. Denn sie weihet ihr immer noch manche sanfte, geheime, dank- und freudenvolle Thräne.

Andromache hat nie rechte Principien der Wirthschaft annehmen, oder wenigstens sich nicht, nach bekanntlich guten Hausmüttern, bilden wollen. Sie hätte aber, mehr als viele andre, nöthig, es zu thun; indem die Wirthschaft ihres Mannes, wenn sie noch so gut gestimmt würde, nur etwas Mäßiges ab-

werfen

werfen kann. Soll es Stolz oder wilder Eigensinn seyn; sie will auf dem Fuße fortfahren, als sie angefangen hat. Vielmals kömmt sie bey ihren Nachbaren in sehr ordentliche Häuser. Hier wäre für sie Gelegenheit, etwas zu lernen. Sie ist gar nicht dumm. Allein sie wird von einer gewissen Verkehrtheit beherrschet. Sie fühlet und klaget ihre Armuth. Allein sie rühret von ihrer unordnungsvollen Haushaltung einzig und allein her. Sie hat wenig Begriff von Zeit- und Dauerspeisen. Wenn eines oder das andre da ist, so lebet sie und läßt die Ihrigen, so zu sagen, im Vollen leben. Bey ihr ist das erste das beste. Bald viel, bald gar nichts. Diese Woche satt und vollauf, die andre und viele folgende Wochen Hunger und Kummer. Sie bringt ihren Mann ins Hospital.

Damit es nun nicht ungeübten Hausmüttern an einer Art eines kleinen Wegweisers fehlen möge, wie sie Zeit- und Dauerspeisen wählen und ordnen müssen, um letztere nicht vor der Zeit zu consumiren, die erstern aber zu ihrer Zeit zu nützen, um hiedurch die Dauerspeisen zu sparen, und ihre längere Dauer zu erhalten: so müssen sie sich folgendes Verzeichniß zur etwanigen Richtschnur dienen lassen. Um der Kürze willen sollen die Wintermonate dergestalt zusammen begriffen werden, daß der ganze December, mit Inbegriff des ganzen Märzes, also vier Monate zusammen gestellet werden. Für den Frühling sollen nur die beyden Monate, der April und May; hernach aber für den Sommer, der Junius, Julius und August; endlich aber für den Herbst, der September, October und November zusammen gestellet werden.

Wintermonate.

1. **Suppen.** 1) Wassersuppe. 2) Kuchsuppe. 3) Kosentsuppe. 4) Biersuppe. 5) Mehlsuppe. 6)

Buttermilchsuppe. 7) Mohnsuppe. 8) Hirsesuppe. 9) Erbssuppe. 10) Heidegrützsuppe. 11) Gerstengrützsuppe. 12) Habergrützsuppe. 13) Graupensuppe. 14) Bohnensuppe. 15) Ertüffelsuppe. 16) Trockne Pflaumensuppe. 17) Wurstsuppe. 18) Rindfleischsuppe.

Anmerkung. Aus diesem Verzeichnisse ist zu ersehen, daß die Wintermonate, nämlich der December, Januarius, Februarius und März, fast mit den meisten Suppen besetzet werden können. Eine Zeitspeise ist hier die **Wurstsuppe**, ingleichen die **Rindfleischsuppe**. Erstere ist nur gefällig, wenn Schweine geschlachtet und Würste gemachet werden. Sie hat, wenn es besonders noch nicht frieret, gar keine lange Dauer, und muß hinter einander weg verzehret werden. Die Rindfleischsuppe gehöret auch nur unter die Zeitspeisen. Denn man hat sie nur, wenn frisches Rindfleisch im Hause ist, und gekochet wird. Zwar sind Pökel- und Räucherfleisch als eine der längsten Dauerspeisen im Hause; allein hievon kann keine Rindfleischsuppe gemachet werden.

2. **Kalteschalen.** 1) Bierkalteschale.

Anmerkung. In geringen Ländern kommen auch wohl die übrigen Arten der Kalteschalen auf den Gesindetisch. Man muß sich aber hiebey auf dasjenige beziehen, was schon oben unter den diätetischen Regeln hievon ist gesaget worden. Man sieht hier aber auch in diesem Verzeichnisse am meisten auf gute Länder, und auf dasjenige, was einmal die Gewohnheit und das Herkommen darinn bestätiget haben.

3. **Vorkosten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbsen. 4) Bohnen. 5) Hirse. 6) Heidegrütze. 7) Linsen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Weißer Kohl. 12) Sauerkohl. 13) Mohrrüben.

14) Pa-

14) Pastinaken. 15) Weiße Rüben. 16) Kohlrüben. 17) Kohlrabi. 18) Ertüffeln. 19) Gebackenes Obst. 20) Grüne Birnen. 21) Gebackene Pflaumen. 22) Krautsallat. 23) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In diesen vier Wintermonaten müssen die in den Kellern oder Sandgruben aufbewahrte Garten- oder Wurzelgewächse fleißig gekochet, hiermit aber die trocknen Dauerspeisen, als Mehlspeisen, Erbsen, Bohnen, Hirse ꝛc. desto mehr bis für die künftigen Monate ersparet werden.

Der **grüne Kohl** wird meistens vor und um Weyhnachten für den Gesindetisch zu kochen seyn; denn er friert im Januar entweder sehr ab, und wird beym Blachfroste vermindert, oder bey alsdann fallenden tiefen Schnee von den Hasen aufgefressen; es wäre denn, daß ein tüchtiges Gehege diese Thiere von den Kohlgärten abhalten könnte. Man muß sich begnügen, wenn in den drey letzten Wintermonaten nur immer noch grüner Kohl für den herrschaftlichen Tisch gefunden werden kann. In einigen Häusern ist es zwar gebräuchlich, den grünen Kohl aufzuziehen, und um der Hasen willen an einem besonders verwahrten Orte einzuschlagen. Wenn man aber viel Gesinde satt zu machen hat, so kann man diesen Ausweg eben nicht ergreifen. Es ist am besten, ihn im October, November und December fürs Gesinde zu verkochen.

Der **Sauerkohl** muß noch nicht in den Wintermonaten ganz verthan, sondern, wo nicht in den May, doch noch bis in den April damit hineingegangen werden.

Gebackenes Obst soll auch nur zur Veränderung in den Wintermonaten vorkommen. Denn es ist eine der allerlängsten Dauerspeisen, damit man immer wenigstens auf zwey bis drey Jahre versorget seyn muß; indem sich nicht vorhersehen läßt, ob das nächste Jahr wieder ein Obstjahr kommen könne. Die Ersparniß

des gebackenen Obstes kann über dem noch wohl vielen Profit bringen. Denn da zuweilen der Obstertrag nicht ein allgemeiner ist, dieserwegen aber das Obst in höherm Preise verkaufet werden kann: so muß sich dieserhalb das Aufbewahren des gebackenen Obstes auf einige Jahre gar sehr empfehlen.

Grüne Birnen in den Wintermonaten werden nur da seyn, wo sich entweder ein starker Obstbau befindet, oder wo die Birnen nicht wohl zu versilbern sind. Wo man aber auch viele Birnen, als Lagerobst, aufgeschüttet hat, um sie nach und nach zu verkaufen, da werden doch alle Wochen, an einem Tage, die anfaulenden auszulesen und zu verkochen seyn.

4. **Fleisch**, 1) Enten und Gänse. 2) Hammelfleisch. 3) Kalbfleisch. 4) Schweinefleisch. 5) Schwarzsauer. 6) Gelbsauer. 7) Eyerkuchen. 8) Wurst.

Anmerkungen. So lange von diesen Fleischarten noch frisch gegessen wird, so lange sind sie unter die Zeitspeisen zu rechnen. Wenn sie aber geräuchert oder eingepökelt sind, so hat man an ihnen Dauerspeisen, und im letztern Falle müssen sie noch lange nicht in den Wintermonaten verzehret, sondern bis in die Frühlings- und Sommermonate, die geräucherte Speckseiten aber vornehmlich bis in den Herbst hinein, dem letztern Reste nach, im Hause annoch anzutreffen seyn.

Mit den Würsten hat es gleiche Bewandniß. Sie sind Zeitspeise, so lange sie frisch und noch nicht sauer sind. Wenn sie aber geräuchert worden, sind sie auch Dauerspeise, und müssen, hauptsächlich die Knackwürste, noch bis in die Sommermonate hinein dauern.

Schwarzsauer und Gelbsauer können in gewisser Absicht auch wohl Dauerspeise heißen, und muß darüber

darüber nachgelesen werden, was bey ihrer Zubereitung Kap. 4. Nr. 8. 9. ist gesaget worden.

Eyerkuchen muß man zwar, weil er erst jeden Tages gebacken werden muß, Zeitspeise nennen. Allein die Eyer machen den Grund davon. Und da von dem Sommer her noch Eyer bis hieher müssen aufbewahret werden; so muß man ihn, um der Eyer willen, doch auch als eine Dauerspeise ansehen.

Der Fische will man bey keiner Zeitordnung erwähnen; da man sie nehmen muß, wenn und wie man sie bekommen kann. Nur bey den Heringen ist eine Ausnahme zu machen, die überall zu bekommen sind, wo ihre Verspeisung fürs Gesinde eingeführet ist. Sie kommen daher in allen Monaten vor. Klipp- und Stockfisch aber werden gemeiniglich nur in den Frühlings- und Sommermonaten verspeiset, wenn irgendswo die Fleischspeisen knapp werden, oder eine Veränderung derselben angebracht werden soll.

5. Braten. 1) Gänse oder Enten. 2) Kälberbraten. 3) Hammelbraten. 4) Schweinebraten. 5) Sauer- oder Essigbraten.

Anmerkung. In den Wintermonaten sind alle angezeigte Braten die gewöhnlichen. Kälberbraten könnte etwa nur dann vorkommen, wenn irgendswo die Kälber zu wohlfeil, und nicht mit Vortheil zu verkaufen wären.

6. Kuchen. 1) Brodkuchen. 2) Bärmkuchen. 3) Buttermilchkuchen. 4) Oelkuchen. 5) Speckkuchen. 6) Apfelkuchen. 7) Plinzen. 8) Eiserkuchen.

Anmerkung. In dem siebenten Kapitel ist schon Anweisung gegeben, zu welcherley Zeiten die itzt genannten Kuchen etwa zu backen sind. Man wird daher derselben ferner eben so wenig, als der Festkuchen, gedenken.

7. Zubrod. 1) Butter. 2) Gänseschmalz. 3) Schweineschmalz. 4) Leinöl. 5) Käse.

Anmerkungen. Die Butter ist in manchen Häusern auch füglich unter die Dauerspeisen zu zählen. Denn da die Kühe meistens im Herbste anfangen trocken zu stehen, oder gegen die Annäherung der Kalbezeit immer mehr mit Milchgeben nachlassen, und daher wenig oder wohl gar keine Butter, wenn man nicht viele Kühe hat, erhalten werden kann: so muß, aus Mangel der frischen Butter, wohl die Maybutter oder die Krautbutter in den Wintermonaten herhalten. Fällt die Kälberzeit auf einem Hofe noch später hinaus, so muß mit der May- und Krautbutter noch sparsamer umgegangen, und solche wohl gar in den Frühlingsmonaten als Dauerspeise angesehen werden.

Das Schweineschmalz muß aus Mangel der Butter gegessen, und völlig als Dauerspeise geachtet werden. Es soll daher nicht bereits in den Herbst- oder Wintermonaten verspeiset seyn; sondern noch in den Sommermonaten Vorrath davon gehalten werden. Denn wenn gleich in guten Ländern, Viehsterbenszeiten ausgenommen, das Schweineschmalz in der warmen Jahreszeit nicht mehr gegessen wird; so kann es doch zur Fettung mancher Vorkosten mitten im Sommer noch gebrauchet, und die Butter an solchen Vorkosten gesparet werden.

Leinöl kann nicht allzu lange dauern, ohne seinen guten Geschmack zu verlieren. Dieses geschieht allermeist in der wärmern Jahreszeit. Wo es demnach als Zubrod gegessen wird, da muß öfters, und nicht zu viel auf einmal, gepresset werden. Außer der Viehsterbenszeit wird das Leinöl, wo es in guten Ländern auch eingeführet ist, meist nur von Michael bis Marien, gegessen.

Käse

Käse ist eine Dauerspeise, weshalb die Hausmutter ihn gar sehr, als eine solche, zu besorgen hat. Bereits in den Wintermonaten muß schon damit angefangen werden. Denn diejenigen Käse sind am besten zum Altwerden und Dauern zu bringen, die in solcher Jahreszeit von Fliegen noch befreyet sind; von denen die Maden einzig und allein herkommen, welche die Sommerkäse sofort verzehren, und selbige nicht wohl zum Altwerden kommen lassen. Aufs allerspäteste müssen die Käse im März als eine Dauerspeise schon besorget seyn.

Frühlingsmonate.

1. **Suppen.** 1) Wassersuppe. 2) Kuchsuppe. 3) Kosentsuppe. 4) Biersuppe. 5) Mehlsuppe. 6) Buttermilchsuppe. 7) Mohnsuppe. 8) Hirsesuppe. 9) Erbssuppe. 10) Heidegrützsuppe. 11) Gerstengrützsuppe. 12) Habergrützsuppe. 13) Graupensuppe. 14) Bohnensuppe. 15) Trockene Pflaumensuppe. 16) Wurstsuppe. 17) Rindfleischsuppe.

Anmerkungen. Hier kommen **Wurst-** und **Rindfleischsuppe** abermals nur als Zeitspeisen vor, im Falle Schweine oder Rinder geschlachtet wären.

Da nun schon die Feld- und Gartenarbeiten ihren Anfang nehmen, und auch in den Suppen wohl Veränderungen davon abhängen: so muß man das Gewöhnliche des Orts beobachten, und den Unterschied mit halten, im Falle anitzt an und für sich mehr geachtete Suppen zu geben wären.

Die **Erbssuppe** kömmt in allen Monaten vor, und ist die bereitsamste Suppe, wenn die Ueberbleibsel eines, Tages zuvor gekochten, Erbsengerichts zu einer Morgensuppe verbrauchet werden.

Die **Mohnsuppe** kann in Mittelländern auch noch immer an die Reihe kommen, wenn es an andern etwa gebrechen könnte. Da sie aber, um des Reibens willen, nicht zu den bereitsamen Speisen gehöret: so sollte sie wenigstens doch nicht mehr allzu oft gekochet werden. Denn die Arbeiten außer dem Hause werden nun im Felde immer dringender; weshalb die Mägde mit Mohnreiben im Hause nicht eben mehr aufgehalten werden sollen.

2. **Kalteschalen.** 1) Bierkalteschale, die gemeiniglich des Sonntags das Abendessen ausmachet.

Anmerkung. Sollten im Maymonate schon sehr heiße Tage, wie zuweilen geschieht, einfallen, so können auch an Werkeltagen Buttermilch, süße Milch, saure oder geronnene Milch, nach Landesgebrauch, zu Kalteschalen angewendet werden.

3) **Vorkosten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbsen. 4) Bohnen. 5) Hirse. 6) Heidegrütze. 7) Linsen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grünkraut. 11) Sauerkohl. 12) Gebackenes Obst. 13) Gebackene Pflaumen.

Anmerkung. In dem Verzeichnisse für die Wintermonate hatten wir an die drey und zwanzig Vorkosten, nun sind deren nur noch dreyzehen. Hier können aber nun angehende Hausmütter sogleich einsehen, was es auf sich habe, mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich umzugehen. Wenn nun die Vorräthe zu diesen dreyzehen Arten der Vorkosten im Winter zu sehr wären angegriffen, und dagegen weniger daurende oder Zeitspeisen nicht gekochet worden: wie würde es nun aussehen? Was für Unordnung müßte nun einreißen? Ist es nicht das halbe Leben für die Hausmutter, daß sie, alle ihre Vorräthe überschlagend oder berechnend, nicht

ängstlich

ängstlich für den andern Morgen sorgen und wehmüthig sagen darf: was werden wir essen?

Wenn der **Sallat** am Ende des Maymonats, warmer anhaltender Witterung halber, schon in der Maaße gewachsen ist, daß er eine ziemliche Größe erreichet hat, so kann er nun des Abends von dem Gesinde verspeiset werden. Ist er aber noch im Wachsthume sehr zurück, so darf man ihn eben nicht allzu stark verbrauchen, und muß ihn erst noch zu mehrerem Wachsthum kommen lassen. Denn es gehören große Schüsseln dazu; indem das Gesinde in warmen Tagen nichts liebers als Sallat ißt.

Von andern jungen Gartengewächsen kann in diesen Monaten noch nichts als **Grünkraut** fürs Gesinde genutzet werden, wovon im **dritten Kapitel** mit mehrerm ist gesaget worden.

4. **Fleisch.** 1) Tauben. 2) Kalbfleisch. 3) Pökelrindfleisch. 4) Räucherrindfleisch. 5) Geräuchert Hammelfleisch. 6) Pökelschweinefleisch. 7) Räucherschweinefleisch. 8) Speck und Schinken. 9) Wurst. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer.

Anmerkungen. Da nunmehr die **junge Tauben** schon häufig werden, so müssen sie als eine Zeitspeise verbrauchet werden, wenn sie nicht mit mehrerm Vortheil in den Städten verkaufet werden können.

Die **Kälber** können zu Zeiten im April noch sehr wohlfeil seyn, weshalb sie auf den Gesindetisch auch noch ohne Schaden gebracht werden können.

Das **Pökelfleisch** kann nunmehr gekochet und damit der Schluß gemachet werden. Hingegen müssen alle Arten des Räucherfleisches, worunter auch **Speck, Schinken** und **Knackwurst** gehöret, noch für die Sommer- und Aerndtemonate Dauerspeise bleiben, mithin noch nicht zu sehr angegriffen werden.

In einigen Gegenden ist eine starke Gänsezucht, daher auch daselbst Gänse geräuchert werden. Wo nun dieses nur nach der gemeinen Art geschieht, daß davon die geräucherten Gänse sehr gelb und galstricht schmeckend werden: so müssen sie in den Frühlingsmonaten verzehret, und ihre Dauer nicht übertrieben werden.

Nun fangen die Hühner an überall zu legen, weshalb die Eyer und die daraus zu verfertigenden Eyerkuchen hauptsächlich die gemeinste Speise werden. In Ansehung der Eyer ist aber auch dahin zu sehen, daß die Aerndtemonate daran keinen Mangel haben mögen. Denn die Hühner hören gegen die Aerndte gemeiniglich auf, zu legen; oder sie ruhen sich, wie man saget, und fangen im August erst wieder an, zum zweytenmal im Jahre, Eyer zu legen.

5. Braten. 1) Taubenbraten. 2) Kälberbraten. 3) Schweinebraten. 4) Gebratener geräucherter Schinken. 5) Sauerbraten.

6) Kuchen. Siehe die Wintermonate.

7) Zubrod. Siehe die Wintermonate.

Sommermonate.

1. Suppen. 1) Kuchsuppe. 2) Biersuppe. 3) Mehlsuppe. 4) Buttermilchsuppe. 5) Hirsesuppe. 6) Erbssuppe. 7) Heidegrützsuppe. 8) Gerstengrützsuppe. 9) Habergrützsuppe. 10) Graupensuppe. 11) Bohnensuppe. 12) Ertüffelsuppe. 13) Trockne Pflaumensuppe. 14) Wurstsuppe. 15) Rindfleischsuppe.

Anmerkungen. Da bey einer jeden Leserin vorausgesetzet wird, daß sie die verschiedenen Kapitel, von der Bereitung der Speisen, wohl inne habe: so

wird

wird sie wissen, daß die **Suppen in der Aerndte**, nach Verschiedenheit der Aerndtearbeiten, zu ändern und zu bessern sind.

Die **Buttermilchsuppe**, deren Bereitung an allen den Tagen vorfällt, wenn gebuttert wird, kann an kühlen Tagen zwar noch gekochet, an heißen aber lieber kalt als Kalteschale gegessen werden. Nur wird sie in guten Ländern eben nicht den Schnittern gegeben.

Die **Bohnensuppe** kann nun schon weniger, oder wohl gar nicht, gekochet werden.

Erbssuppe darf nicht weggelassen werden, wenn von gekochten Erbsen etwas übrig geblieben ist.

Ertüffelsuppe wird nun das Neue vom Jahre. Man hat aber die kleinen unreifen Ertüffeln zu vermeiden, und die so genannte Jacobiertüffeln, eine frühere und in diesen Monaten reifende Frucht, zu wählen.

Rindfleisch- und Wurstsuppe findet statt, wenn etwa zur Aerndte ein Schwein oder Rind geschlachtet worden. In Ansehung der Wurstsuppe aber ist nicht aus der Acht zu lassen, daß sie anitzt ihre allerkürzeste Dauer habe, und in wenig Tagen sauer werde; weshalb sie, dafern sie binnen so kurzer Frist nicht verbrauchet werden kann, lieber aus dem Hause weggegeben, oder gleichsam verlehnet, und von andern Einwohnern des Orts mit frischer wieder erstattet werden muß.

2. **Kalteschalen.** 1) Bierkaltschale. 2) Pflaumenkalteschale. 3) Süßemilchkalteschale. 4) Saure oder geronnene Milchkalteschale. 5) Buttermilchkalteschale.

Anmerkungen. Die Bierkalteschale ist in guten Ländern für Harker und Korneinführer die gewöhnlichste,

Die

Die übrigen Kalteschalen kommen bey andern Arbeiten vor, werden aber in Mittelländern auch den Harkern gegeben.

Es muß sich jede angehende Hausmutter erkundigen: wenn und welcherley Kalteschalen, nach der Gewohnheit ihres Orts, zu machen sind.

3. Vorkosten. 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbsen. 4) Bohnen. 5) Hirse. 6) Heidegrütze. 7) Linsen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Mohrrüben. 12) Pastinaken. 13) Weiße Rüben. 14) Ertüsseln. 15) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 16) Grüne Erbsen in Schalen, Schoten. 17) Gurken. 18) Gebackenes Obst. 19) Grüne Birnen. 20) Gebackene Pflaumen. 21) Sallat.

Anmerkungen. Nun bringt die Jahreszeit aus den Gärten schon viele Zeitspeisen herbey, daher das ganze Verzeichniß der Sommermonatsvorkosten anitzt schon vermehrter, als das von den Frühlingsmonaten, erscheinen muß.

Der Sallat muß von dem Junius an nunmehr täglich gegessen werden. Um ihn aber recht lange zu haben: so muß nicht, wie es hin und wieder noch die Gewohnheit ist, der Sallat auf einmal gesäet, sondern alle vierzehen Tage eine neue Sallatsaat unternommen werden. Auf diese Weise wird man, noch in der Aerndte, an ihm eine Lieblingskost haben können.

In dem Kapitel von Bereitung der Speisen ist schon von dem grünen Kohle gesaget worden, daß er, als eine nicht bereitsame Kost, mit Unterschied zu kochen sey. Von den Nudeln in der Aerndtezeit gilt ein gleiches, wenn man keinen Vorrath getrockneter Nudeln bey der Hand hat.

Die Mohrrüben sind in dieser Zeit noch nicht recht ausgewachsen; sie müssen daher mit Saubohnen gelochet

gekochet und, wo dieses Gericht noch unbekannt ist, mit guter Art eingeführet werden.

Pastinaken sind in den ersten Sommermonaten auch noch nicht zu ihrer ganzen Stärke gediehen. Wenn sie daher etwa mit Fleisch oder Fischen gekochet werden sollen, so geschieht dieses am wirthschaftlichsten im August, und noch später.

Man hat **weiße Rüben**, welche frühe, aber nicht zu viel, weil sie noch gar keine Dauer wie die Herbstrüben haben, gesäet werden; um sie in der Aerndte, zur Vorkost, essen zu können. So wenig etwa diese große weiße Rüben im Herbste hin und wieder geachtet sind: so gern werden sie doch in der Aerndte gegessen, weil sie um diese Zeit das Neue vom Jahre sind.

Was von den **Ertüffeln** vorhin bey der Ertüffelsuppe gesaget worden, solches muß auch hier bey den Ertüffeln, in so fern sie Vorkost seyn sollen, in Acht genommen werden.

Grüne Bohnen, Brechbohnen, werden erst im August als eine der bereitsamsten Kosten zu gebrauchen seyn; indem die so genannten Schnittbohnen nicht sonderlich, auch nicht wirthlich genug auf den Gesindetisch kommen können.

Die **Schoten** kommen nur dann und wann vor, blos um dem Gesinde auch dieses Neue vom Jahre kosten zu lassen.

Wenn die **Sommerbirnen** geschwinde verbacken oder gekochet werden müssen, so wird auch diese Zeitspeise nunmehr häufig gekochet. Eine Ausnahme findet nur da statt, wo die **Sommerbirnen**, als die ersten Früchte ihrer Art, in nah gelegenen großen Städten sicher und zu anständigen Preisen abgesetzet werden können.

4. Fleisch. 1) Tauben. 2) Hühner. 3) Enten. 4) Gänse. 5) Hammelfleisch. 6) Kalbfleisch. 7) Rindfleisch. 8) Schweinefleisch. 9) Räucherrindfleisch. 10) Räucherschweinefleisch. 11) Speck. 12) Schinken. 13) Wurst. 14) Eyer. 15) Eyerkuchen.

Anmerkungen. In guten Ländern ist die Speisung des Aerndtevolkes die allerkritischste, weshalb die Hausmutter das, was von Aerndtespeisen in dem vierten Kapitel geschrieben worden, aufs genaueste wissen muß.

Pökelfleisch vom Herbste oder Winter her hat man nun deswegen nicht mehr in das Verzeichniß der Sommermonate übertragen wollen, weil es in den meisten Häusern um solche Zeit völlig verdorben seyn würde, wenn man es noch bis dahin hätte erhalten wollen. Es wird aber in dem zweyten Bande der Hausmutter Unterricht gegeben werden: wie man alle Arten des Pökelfleisches noch bis in die spätere Jahreszeit wohlschmeckend erhalten könne.

Hammel oder Schöpse werden nur an solchen Orten bereits in der Aerndte geschlachtet, wo sie Fettweide haben. Fehlet es daran, so sind sie erst recht bey Leibe, wenn sie, wie man sagt, die Stoppeln überlaufen haben. Mit den März- oder Küchenschafen aber muß man noch länger warten, da ihre beste Schlachtzeit erst im Herbste gefällig ist.

In Ansehung des Kalbfleisches bezieht man sich auf die Anmerkungen über die Winter- und Frühlingsmonate.

Vieler Orten ist es gebräuchlich, daß so genannte Aerndteschweine, die eben nicht sehr fett seyn dürfen, geschlachtet werden, um auch frisches Fleisch zu haben. Man thut dieses, wenn solches Fleisch bald hinter einander, nach Beschaffenheit der Aerndtearbeit, aufgegessen werden kann. Denn ob man es auch

gleich

gleich einpökeln kann, so wird es sich doch itzt nicht lange halten; wenn man gleich kühle Keller oder Gewölbe hat. Dieserhalb muß man die Dauer dieses itzt eingesalzenen Fleisches nicht übertreiben. Eben so ist es auch mit dem etwa itzt erst eingeschlachtetem **Rindfleische** zu halten.

Wenn gleich die vom Herbste und Winter her **geräucherten Fleischarten, Schinken** und **Würste**, in der Aerndte verzehret werden: so findet doch in Ansehung des **Specks**, wie schon oben erinnert worden, eine Ausnahme statt; als welcher noch bis in die allerspäteste Herbstzeit hinein immer eine Dauerspeise bleiben, und so so lange gegenhalten muß, bis wieder neuer geräucherter Speck in der Vorrathskammer zum Gebrauche vorhanden ist. Man wird aber auch in dem **zweyten Bande der Hausmutter** Anweisung finden, wie man den **Speck** in allen Häusern so erhalten, und ihm solche Währung verschaffen könne, daß er aufs längste gut und von Maden frey bleibe.

Eyer, wie gleichfalls schon erinnert worden, müssen zur Aerndezeit zwar sehr, aber doch nicht alle, verbrauchet werden. Es ist daher auf einen Uebervorrath zu sehen, damit es nicht daran in dem Herbste, und in den ersten Wintermonaten, gebrechen möge.

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Hühnerbraten. 3) Gänsebraten. 4) Kälberbraten. 5) Hammelbraten. 6) Schweinebraten. 7) Gebratene geräucherte Schinken.

Anmerkungen. Da in dem **Kapitel von Braten** schon alles gesaget worden, so muß man solches hiebey wohl zu Rathe ziehen, um zu wissen, wenn? und wie? solche zu geben sind.

Gänsebraten können um diese Zeit nur da statt finden, wo sich eine gute Gänsezucht befindet. Wenn

daher schon die jungen Gänse ausgewachsen sind, so pfleget man einige auf die Mast zu stellen, um einen oder den andern Aerndtebraten daran zu haben. Sie nehmen zwar in dieser Jahreszeit eben nicht so zu, als im Herbste. Allein sie dürfen auch eben so fett nicht seyn. Man sieht itzt nicht so sehr auf das Fett, oder das davon zu erhaltende Schmalz, als vielmehr auf das Fleisch zum Braten.

6. **Kuchen.** Hiebey muß das **Kapitel von Bereitung der Kuchen** auch nachgelesen, und die Gewohnheit des Orts zu Rathe gezogen werden, um zu wissen, ob? wenn? und wie mancherley? die Kuchen für das Aerndtevolk zu bereiten sind?

7. **Zubrod.** Auch hierüber muß das **Kapitel vom Zubrod** nachgelesen, und das Gewöhnliche des Orts in Obacht genommen werden.

Herbstmonate.

1. **Suppen.** 1) Wassersuppe. 2) Kuchsuppe. 3) Rosentsuppe. 4) Biersuppe. 5) Mehlsuppe. 6) Buttermilchsuppe. 7) Mohnsuppe. 8) Hirsesuppe. 9) Erbssuppe. 10) Heidegrützsuppe. 11) Gerstengrützsuppe. 12) Habergrützsuppe. 13) Graupensuppe. 14) Bohnensuppe. 15) Wurstsuppe. 16) Pflaumensuppe. 17) Ertüffelsuppe. 18) Kürbißsuppe. 19) Trockene Pflaumensuppe. 20) Hollundermussuppe. 21) Rindfleischsuppe.

Anmerkungen. Der Herbst füllet nun unsere Kammern aufs neue, daher das Verzeichniß der Speisevorräthe das allerzahlreichste unter allen Jahreszeiten ist.

Unter den Suppen kommen hier einige Zeitspeisen vor, die nicht aus der Acht zu lassen sind; um eine Erspa-

rung

rung andrer Dauerspeisen anbringen zu können. Diese sind: reife Pflaumen und Kürbisse, wenn letztere irgendwo gebauet und zur Speise gebrauchet werden.

In manchen Jahren werden die Bohnen nicht reif, und wenn man sie zu lange wollte sitzen lassen, so würden auch mäßige Nachtfröste sie verderben, und völlig unbrauchbar machen. In diesem Falle muß man die, in den grünen Schalen zwar ausgebildete, aber noch weiche weiße, Bohnen fleißig zu Suppen verwenden. Es können in schattichten und niedrig gelegenen Gärten fast alle Jahre dergleichen Bohnen zurück geblieben seyn, von denen man immer den bemerkten Gebrauch zu machen hat.

Wo Mohn gebauet wird, und dieses ist gemeiniglich in Flachsländern, da muß nun die Mohnsuppe, wo nicht eine alltägliche, doch die allerösterste seyn. Sie bedarf keiner Milch oder Butter, und beydes, Milch und Butter, werden in den Herbstmonaten schon sehr knapp.

Wurst- und Rindfleischsuppen sind Zeitspeisen, und finden nur statt, wenn Schweine und Rinder irgendswo geschlachtet werden.

2. Kalteschalen. 1) Bierkalteschale.

Anmerkung. Wenn zuweilen im Herbste noch warme Tage einfallen, so finden die übrigen Arten der Kalteschalen zur Mittags- und Abendzeit noch wohl hin und wieder statt.

3. Vorkosten. 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Mohnbrey. 4) Erbsen. 5) Bohnen. 6) Hirse. 7) Heidegrütze. 8) Linsen. 9) Graupen. 10) Nudeln. 11) Mohnstritzen. 12) Grüner Kohl. 13) Weißer Kohl. 14) Sauerkohl. 15) Mohrrüben. 16) Pastinaken. 17) Weiße Rüben. 18) Kohlrüben. 19) Kohlrabi.

rabi. 20) Ertüffeln. 21) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 22) Kürbiß. 23) Gebackenes Obst. 24) Grüne Birnen. 25) Gebackene Pflaumen. 26) Krautsallat, 27) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In den Herbstmonaten haben wir, unter den Vorkosten, die allermeisten Zeitspeisen. Eine fähige Hausmutter leget von nun an den Grund ihrer Speisevorräthe aufs ganze Jahr. Ich finde es daher sehr vernünftig gehandelt: daß in den meisten deutschen Provinzen die Bauern ihren Kindern im Herbste Hochzeit machen, und sodann ihre neue Haushaltung antreten lassen. Die junge angehende Bäuerin kann nun alle ihre Einrichtungen mit den im Hause vorgefundenen Vorräthen machen, und findet, so zu sagen, kein leeres Nest. Von nun an kömmt es auf einen klugen Ueberschlag an, um fest zu setzen: welche besondere Abtheilungen der Speisevorräthe jeder künftigen Zeitperiode eines ganzen Jahres zuzueignen und darauf zu versparen sind. Um aber für die künftigen Jahreszeiten die Dauerspeisen, in hinreichender Menge, zu sparen; so müssen nun die Zeitspeisen hauptsächlich das Meiste thun. Wird dieses außer Acht gelassen, so verdienet die Hausmutter den Namen einer **Unvorsichtigen**, und sie bereitet, von nun an, den Ursprung der Verwirrung und Unordnung ihres Hauswesens. Und denn noch Glück genug, wenn sie nur nicht zu späte gelernet hat, mit Schaden klug zu werden.

Die in diesem Verzeichnisse aufgeführten **Mohnspeisen** sind, wie die Mohnsuppen, mehrentheils nur in Flachsländern gebräuchlich, und erstere gehören unter die Delikatessen des gemeinen Mannes. Man findet in dem **Kapitel von Speisen** Unterricht, wenn solche dem Gesinde bereitet werden.

Sämmt-

Sämmtliche Gärtengewächse müssen nun weit mehr, als Mehlspeisen, und diejenigen, die aus trocknen Vorräthen bereitet sind, dergestalt gekochet werden: daß in guten Ländern, der Gewohnheit gemäß, die Einerleyheit vermieden, und eine öftere Veränderung beobachtet werde.

Kohlrabi wird nicht überall gebauet. Mehr die Kohlrüben, und dieses aus guten Gründen. Denn welche Gartenfrucht kömmt ihr darinn gleich, daß beydes, Blatt und Wurzel, Menschenspeise sey? Es ist nur Schade, daß fast kein Gartengewächse dem Verderben vom Mehlthaue und Blattläusen so sehr unterworfen ist, als eben dieses. Wenn aber, besonders in sehr warmen Frühlingsmonaten, diese Frucht aufspillet und blühet, so ist das allzu frühzeitige Aussetzen der Pflanze daran Schuld. Man muß die Kohlrüben später säen und verpflanzen.

Sauerkohl ist auch in dieses Verzeichniß gekommen; wo man aber daran keinen genugsamen Vorrath hat, da muß er noch gar nicht angenommen werden. Er bleibt sodann ein Eigenthum der Winter- und Frühlingsmonate.

Ertüffeln sind nun einmal die Lieblingskost des gemeinen Mannes geworden, die er gar nicht, auch in guten Ländern, verachtet; wenn ihm auch eine tägliche Kost daraus gemachet wird. Dieserhalb aber müssen doch die Ertüffeln nicht in diesen Herbstmonaten schon verthan, sondern noch den ganzen Winter hindurch gekochet werden. Man nehme aber auch in Acht, was hierüber unter den diätetischen Regeln ist gesaget worden.

Grüner Kohl, der, als eine eben nicht bereitsame Kost, in manchen Haushaltungen zur Aerndtezeit nicht viel gekochet werden konnte, muß anitzt, um unter den Zeitspeisen Wechsel und Veränderung anzu-

bringen, zwar desto mehr auf den Tisch kommen; aber doch auch noch dem December ein Theil davon übrig gelassen werden.

Kürbisse, wo sie erbauet und gegessen werden, sollen in dieser Zeit meistens verthan seyn; weil sie bey längerer Dauer theils faulen, wenn sie in einem feuchten Keller aufbewahret sind, theils aber in Kammern nicht wider den Frost zu schützen wären.

Wenn die grünen Birnen irgendwo, oder sonst etwa in einem sehr obstreichen Jahre, nicht gut abzusetzen wären: so müssen sie, wenn der Vorrath des gebackenen Obstes nicht aus der Acht gelassen worden, von nun an desto mehr verkochet werden; damit man zur Frostzeit nicht mehr Obst auf dem Lager habe, als man, seiner Bequemlichkeit nach, vor dem Erfrieren bewahren kann. Man soll daher die Sorten wissen, die keine längere Dauer haben können, und ihrem Verfaulen durchs Kochen zuvorkommen. Es wird unter dem gemeinen Manne schon Mode, um der Birnen nicht überdrüßig zu werden, solche, wo nicht mit Klöße, doch mit Ertüffeln zusammen zu kochen; welche letztere Bereitungsart auch gar wohl anzurathen ist.

Das gebackene Obst sollte im Herbste gar nicht gekochet, sondern nur allein das grüne reife Obst zur Kochspeise genommen werden. Das trockne Obst müßte hauptsächlich in den Wintermonaten, noch mehr aber erst in den Frühlingsmonaten, angegriffen werden. Und da dasselbe eine der allerwährhaftesten Dauerspeisen ist, niemals aber ein Obstertrag des künftigen Jahres mit Gewißheit vorauszusehen ist: so muß der Vorrath des trocknen Obstes auf einige Jahre, wie schon oben gesaget worden, so zureichen, damit unsre Vorrathskammer in keinem Jahre an dieser Art Dauerspeisen Mangel haben dürfe. Denn diese

Vor-

Vorrathskammern, die ohne Leere oder Lücken sind, machen allein der Hausmutter Ehre. Sie kann sie alsdenn ohne Scheu ihren Freundinnen öffnen, und auf ihren Beyfall rechnen.

4. **Fleisch.** 1) Tauben. 2) Enten. 3) Gänse. 4) Hammelfleisch. 5) Rindfleisch. 6) Schweinefleisch. 7) Lümmel. 8) Schwarzsauer. 9) Gelbsauer. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer. 12) Wurst.

Anmerkungen. Der Herbst bietet nun auch der Hausmutter nicht nur das meiste, sondern auch das fetteste Fleisch dar; welches sie theils zur Zeitspeise, theils aber allermeist zur Dauerspeise verwenden soll.

Von den **Feldtauben** wird im September die letzte Hecke seyn, die entweder zum Verkauf, oder zum Verbrauch, in die Küche kommen.

Wenn Gänse nur **Kochfleisch** seyn sollen, so dürfen sie nicht so fett, als zu Braten, gemästet seyn. An einigen Orten kann man sie zu Kochfleisch schon schlachten, wenn sie die Getraidestoppeln überlaufen, und von den ausgefallenen Körnern der Aerndte sich etwas auf dem Leibe gefressen haben. Man pfleget auch wohl nach Michael viele Gänse mancher Orten auf einmal zu schlachten; um entweder Pökelfleisch oder Räuchergänse daraus zu machen. Wenn aber auch Gänse zum Braten, und wie gewöhnlich fett gemästet, geschlachtet werden: so wird der Abgang des Bratens Gänseklein genannt, und als eine Zeitspeise sogleich verkochet, oder **Schwarzsauer** daraus gemachet; welches letztere eine Art Dauerspeise, wiewohl nur auf eine kurze Zeit, darbietet.

Nun müssen überall die **Hammel**, auch die so genannte März- oder Küchenschafe, ihr meistes Fett haben. Die letztern müssen zuerst nach und nach ge-

schlachtet werden, um alle Woche frisches Fleisch zu allerley Vorkosten zu haben. Wenn aber im spätern Herbste Reif und Frost die Weide geringer machen, die Schafe aber dieserhalb itzt mehr ab- als zunehmen müssen: so werden zuletzt alle noch übrige, in der Ausmärzung beschlossene, Schafe abgeschlachtet, ihr Fleisch eingepökelt, die Keulen aber meistens in den Rauch gehangen, hiemit aber zur Dauerspeise bereitet.

Rinder und Schweine haben nun auch ihre gewöhnliche Schlachtungszeit. Man nimmt nur von ihnen in den ersten Tagen, da sie geschlachtet worden, frisches Fleisch zum Kochen; das andere muß sämmtlich, als Dauerspeise, in den Pökel oder in den Rauch kommen, als wovon die beste Behandlungsart in dem zweyten Bande der Hausmutter angewiesen werden soll.

Von den Würsten wird so lange gegessen, als sie nach der Schlachtzeit noch frisch und wohlgeschmackt seyn können. Dieses letztere aber hängt von der mehr oder weniger kalten Witterung ab. Man geht am sichersten, wenn alle Arten der Würste, je früher je besser, in den Rauch kommen, woraus man sie nach und nach als Dauerspeise nehmen kann; und wenn sie, aus Mangel einer Rauchkammer, bald in die Vorrathskammer gebracht und daselbst aufgehänget werden: so hat man an ihnen eine solche Dauerspeise, mit welcher man, nach Beschaffenheit ihrer Art, in die folgenden Jahreszeiten hineingehen muß.

Weil der Herbst so viel und mancherley Fleischspeisen abliefert, so muß der Eyer itzt geschonet, und nicht allzu viel Eyerkuchen gebacken werden. So bald es friert, so höret auch das Eyerlegen der Hühner auf. Es soll aber unsre Vorrathskammer, auch noch in den Wintermonaten, nicht ganz leer von Eyern seyn; die man aber vor den Frost wohl einpacken und bewahren muß.

5. Bra-

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Entenbraten. 3) Gänsebraten. 4) Hammelbraten. 5) Schweinebraten. 6) Sauer- oder Essigbraten.

Anmerkung. In den Herbstmonatten sind eben nicht viel Braten gefällig, außer wo noch die so genannten Kirmessen auf dem Lande üblich sind. In guten Ländern werden doch aber noch anitzt **Gänsebraten** dem Gesinde wenigstens einmal gegeben. Wenn und wie oft aber dieses geschehen solle? muß das Herkommen des Orts oder der Gegend bestimmen. Auch in Mittelländern ist es fast der durchgängige Gebrauch: daß um Martini dem Gesinde die so genannte **Martinsgans** gebraten werde.

6. **Kuchen.** Siehe die Wintermonate.

7. **Zubrod.** 1) Butter. 2) Schweineschmalz. 3) Pflaumenmus. 4) Hollundermus. 5) Apfelmus. 6) Leinöl. 7) Mohn. 8) Käse.

Anmerkungen. Wo das Rindvieh auf der Weide gehalten wird, da nimmt nun die Milch, und mit derselben Butter und Käse, sehr ab. Dieses kömmt daher: daß theils die Weide, wenn gleich noch Gras da ist, doch immer unkräftiger wird; theils aber die Kühe schon, wie mans nennt, altmelke sind, und, weil sie der Kalbezeit sich nähern, wenig oder gar keine Milch mehr geben. Es muß nun also die **Maybutter** zu Hülfe genommen werden; weshalb man im May und Junius für diese Dauerspeise auch muß gesorget haben. Wo aber von Kohl oder andern Gartengewächsen die so genannte **Krautbutter**, mit Anfange des Septembers, gemachet wird: da wird auch nunmehr dahin gesehen, daß man an der **Krautbutter**, weil sie auch dauert, und sich lange bey gutem Geschmacke erhält, noch den Winter hindurch eine Dauerspeise haben möge.

Wo es gebräuchlich ist, daß man bey der Gesindespeisung, wenigstens nach Maßgebung gewisser Arbeitsperioden, auch anderes Zubrod surrogiren kann, da muß nun **Pflaumen**- und **andres Mus** das meiste thun. Das erste ist völlig als eine Dauerspeise anzusehen. Ja, wenn der Pflaumengewinnst sehr groß ist, und, wie gemeiniglich zu geschehen pfleget, als eine überall gemeine Obstart nicht wohl zu Gelde zu machen steht: so muß, nächst dem Backen oder Trocknen der Pflaumen, **Mus** für mehr als ein Jahr gekochet, und auch hieraus eine der allerlängsten Dauerspeisen gemachet werden; wovon der zweyte **Band der Hausmutter** das mehrere besagen wird.

Wenn das **Leinöl** in den vorhergehenden Sommermonaten nicht, nach Landesgebrauch, Zubrod seyn durfte: so muß nun doch der Oelnapf, wo er eingeführet ist, wieder auf den Tisch kommen.

In manchen Gegenden, besonders in den Flachsländern, wird auch Mohn gerieben, und dem Gesinde, gemeiniglich des Morgens und Abends, als Zubrod vorgesetzet, um solchen, statt der Butter oder des Schmalzes, aufs Brod zu schmieren.

Wenn, wie es allerdings einer vorsichtigen Hausmutter zusteht, und in diesem Unterrichte als eine Fundamentalregel festgestellet worden, der **Speck**, als Dauerspeise, bis in den späten Herbst hinein, aufbewahret werden muß, so kann auch davon Schmalz als ein Zubrod erlanget werden, wenn Portionen **Speck** mit Mayeran, in einem Tiegel oder einer Pfanne, über Kohlen ausgebraten, und der ausgebratene **Speck** statt des Fleisches, das abgegossene und geronnene Schmalz aber, als Zubrod, dem Gesinde gereichet wird. Dieses Schmalz hat einen bessern Geschmack, als das gewöhnliche Schweineschmalz, welches aus den so genannten Schweinelieſen oder dem Schmeere ausgebraten

gebraten und weggesetzet wird. Der Mayeran machet dem aus Speck gebratenem Schmalze den gefälligern Geschmack, und der statt des Fleisches zu essende Speck schmecket auch davon besser, als wenn er ohne diesem Gewürze gebraten wäre. Man könnte zwar auch das Schmalz aus den Liesen oder dem Schmeere mit Mayeran ausgebraten haben; allein man enthält sich dessen, weil man dieses Schmalz auch zur Fettung mancher Vorkosten gebrauchen muß, und der Mayerangeschmack nicht überall der schicklichste seyn könnte.

Weil die Käse für den Gesindetisch nun auch immer knäpper werden, so muß, wo es gebräuchlich ist, desto mehr Streichkäse bereitet werden, mit welchem man weiter, als mit alten oder getrockneten Käsen, kommen kann.

Meine Leserinnen wollen nun dieses eilfte Kapitel für ihr rechtes Hauptkapitel halten. Können sie es in meisterhafte Ausübung bringen, so verdienen sie alle Achtung und den Namen musterhafter Hausmütter. Die ungeübten aber müssen es desto mehr studiren, um, so viel möglich, recht systematische Köpfe zu werden. Denn wenn sie nicht so weit kommen, so machen sie sich das Leben herzlich sauer. Sie müssen aber nicht gleich verzagen, wenn sie in einem oder dem andern Artikel noch nicht nach Wunsche fortkommen können. Es ist schon vorerst genug, wenn sie nur den Willen und Vorsatz haben, die Fehler auszubessern, und eine Stufe nach der andern zur Vollkommenheit, in ihrer Maaße, höher zu steigen. Sind sie bisher noch zu blöde gewesen, bey erfahrnen Hausmüttern in die Schule zu gehen, so werden sie die Anweisungen dieser Schrift desto unbemerkter zu Rathe ziehen, und sich solche zum geheimen Wegweiser wählen können.

Endlich kann auch dieses Kapitel ungeübten Wirthinnen dazu dienen, daß es ihnen Anleitung gebe:

wie

wie sie einige Wochen voraus Einrichtungen und Ueberschläge machen können, was an jedem Tage, einer bestimmten gewissen Zeit, gekochet werden soll. Es sey der Fall, daß sie eine oder mehr Wochen vom Hause abwesend seyn solle: ein Fall, der besonders in Familienangelegenheiten sich gar wohl ereignen kann. Sie müßte daher der Person, die während der Abwesenheit der Küche vorstehen soll, für jeden Tag, auch wohl für alle Mahlzeiten jeden Tages, die verschiedenen Speisen vorschreiben. Sie würde daher, wenn es z. E. im Herbste wäre, in diesem eilften Kapitel das Verzeichniß der Speisen für die Herbstmonate vor sich nehmen, ihre Speisen hier aussuchen, und solche mit ihrer Küchenverweserin verabreden, so werden sich beyde das ganze Geschäffte auf einmal erleichtert haben.

Es kann aber auch noch der unglückliche Fall seyn, daß eine Hausmutter aufs Krankenlager gerathen, und, nach Beschaffenheit der Krankheit, mit ihren Gedanken nicht wohl empor kommen und Einrichtungen angeben kann, aber dem ohngeachtet, ihren besondern Umständen nach, von dem Krankenbette die Speisen anordnen und bestimmen soll. Dann lasse sie sich nur von jemanden das Verzeichniß, nach der Jahreszeit, darinn sie sich befindet, vorlesen, und nenne nach solchem vorgelesenen Verzeichnisse die Speisen, die sie dem Gesinde dargereichet wissen will.

Noch unglücklicher wäre der Fall, wenn dem Ehegatten die Gattin abstürbe, und der ganz unerfahrne Wittwer sollte, aus Mangel einer verständigen Küchenvorsteherin, die Speisen selbst benennen oder angeben, welches er auch nun thun müßte, wenn nichts Verkehrtes heraus kommen soll. Der in aller Küchenwissenschaft unkundige Wittwer nehme die Verzeichnisse dieses Kapitels vor sich, so wird er so ziemlich aus der Sache kommen, und nicht jeden Tages, auch von

dieser

dieser Seite her, das zu sehr kränkende Bewußtseyn seines Wittwenstandes noch tiefer fühlen dürfen.

Zuletzt können die Verzeichnisse dieses Kapitels einer angehenden Hausmutter auch noch dazu dienen, daß sie beym Eintritte in den Haus- und Ehestand nachsehe, ob das Haus, in welches sie hinein heirathet, auch mit denen, nach Beschaffenheit der Jahreszeit, erforderten Speisevorräthen hinlänglich versehen sey, um daran, bis zum spätern Herbste hin, genug zu haben. Da diese letztere Jahreszeit diejenige ist, in der für die folgenden die meisten Dauerspeisen, anzuschaffen und aufzubewahren sind.

Zwölftes Kapitel.

Form einer zusammenhängenden Gesindespeisung.

Meinen Leserinnen wird nun ein Gefallen geschehen, wenn ihnen aus den in vorigen Kapiteln zerstreuet darliegenden Materialien ein kleines Gebäude, gleichsam zum Model, aufgeführet wird. Lernenden in dieser oder jener Wissenschaft zeiget man ja auch sonst gemeiniglich in Exempeln, wie sie die vorgeschriebene Regeln nun auch in Ausübung bringen sollen. Z. E. In einer Anweisung zur Redekunst bleibt man nicht bey bloßen Regeln stehen: man füget auch Muster der Beredtsamkeit in Beyspielen hinzu, um die Lehrlinge desto besser zu bilden. Ich darf es daher auch wohl meinen Lehrlingen nicht an einigen Mustern fehlen lassen; um daran Bilder vor Augen zu haben, nach welchen sie sich, bey ihren eignen Operationen, mehr oder weniger richten können. Ich will ihnen daher

eine

eine Form einer zusammenhängenden Gesindespeisung für gewisse Hauptperioden entwerfen. Dieses sollen die so genannte hohe Feste, einige Aerndte- und einige gemeine Wochen seyn. Die Leserinnen müssen sich aber mit mir in eine Gesindespeisung einer gewissen Klasse, zwar guter, aber doch noch nicht der besten Länder, hinein denken; indem ich gleichsam nur noch eine mittlere Klasse heraus nehme, um den Abstand höherer oder niedrigerer Klassen desto leichter finden zu können.

Weyhnachten. Erster Tag.

Morgens. Branntwein, Bärmkuchen und Butter, oder Schmalz, es sey von Gänsen oder Schweinen.

Mittags. Grüner Kohl mit Schweinefleisch; frisch oder gepökelt. Gänsebraten, oder Schweinebraten, oder Kälberbraten und gebackene Pflaumen daneben in einem Schüsselchen. Butter.

Abends. Bierkalteschale, Gelbsauer, oder Schwarzsauer. Butter oder Schmalz.

Zweyter Tag.

Morgens. Branntwein und Bärmkuchen, Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirse in Milch gekochet, und Rindfleisch daneben. Oder mit einer Reisbrühe gekochtes Rindfleisch, und darauf ein Braten und gebackene Pflaumen daneben. Butter.

Abends. Bierkalteschale und eine Schüssel Gelbsauer oder Schwarzsauer. Butter oder Schmalz.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Branntwein und Bärmkuchen, Butter oder Schmalz.

Mit-

Mittags. Eine Schüssel gebackenen Obstes, Birnen und Pflaumen unter einander. Hieneben gekochter Schweinekopf, Schinken oder Schulterblatt.

Abends. Kalteschale. Gelbsauer oder Schwarzsauer, Butter oder Schmalz.

Anmerkung. Wo dem Gesinde so genannte Christstollen gebacken werden, da steht es selbigem frey, solche bey Tische, zum Branntwein, des Morgens aufzuessen. Eben diese Stollen müssen ihnen auch statt des Vesperbrodtes seyn. Das Getränke ist bey den Mittags- und Abendmahlzeiten nicht Kosent, sondern Bier.

Neujahrstag.

Morgens. Branntwein. Bärmkuchen. Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirse in Milch gekochet und Rindfleisch daneben; oder Rindfleisch in einer Reisbrühe. Hierauf ein Braten nebst gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteschale, Gelbsauer oder Schwarzsauer. Butter.

Anmerkung. Die an Festtagen zu kochende Hirse muß besser, als an Werkeltagen, gekochet werden. Das Getränke bey der Mittags- und Abendmahlzeit aber ist, wie in Weyhnachten, Bier.

Ostern. Erster Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und dünner Rosinenkuchen. Keine Butter oder Schmalz, indem die Kuchen schon an und für sich gut sind.

Mittags. Ostersuppe. Ein Gericht Fleisch. Ein Braten, dergleichen im Nothfall, aus Mangel eines

eines frischen Schweine- oder Kälberbratens, auch ein geräucherter, abgezogener und gebratener Schweineschinken seyn kann. Butter.

Anmerkung. In Ostern und Pfingsten wird kein Roggenbrod, sondern Waizenbrod auf den Tisch gegeben.

Abends. Bierkalteschale. Gekochte harte Eyer, deren zwey auf eine Person kommen. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Rosinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Ostersuppe. Eine gebratene Kälberbrust, oder das gebratene Vorderviertel eines Schweines, nebst gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Gekochte Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er gefeyert wird.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Rosinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Hirse in Milch gekochet, Pökelrindfleisch. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Bey den Mittags- und Abendmahlzeiten, aller drey Festtage, wird Bier gegeben.

Das Vesperbrod, welches zwischen den Mittags- und Abendmahlzeiten zu reichen ist, sind Kuchen, Eyerplätze und Rosinenkuchen beysammen.

Pfingsten. Erster Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Rosinenkuchen. Keine Butter.

Mit-

Mittags. Ostersuppe. Ein Gericht frisches Fleisch, dergleichen Tauben mit einer Mayeranbrühe, oder Kalbfleisch mit Nudeln seyn können. Ein Braten, etwa Schweinebraten oder Kälberbraten. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Eyer, jeder Person zwey. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Rosinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Ostersuppe, oder Hirse in Milch gekochet, und ein Gericht Fleisch daneben, etwa Pökelrindfleisch, wenn frisches mangelt. Gebratene Tauben oder ein andrer Braten, und ein Schüsselchen gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Abends. Bierkalteschale. Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Rosinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Gebackenes Obst, und daneben ein geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt.

Abends. Bierkalteschale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Um frisches Fleisch und Braten gegen das Fest zu haben, wird bey etwas weitläuftiger Haushaltung, wenn kein Kalb vorhanden, ein etwas gemästetes Schwein, das nicht sehr fett seyn darf, geschlachtet.

Vesperbrod wird in diesen Festtagen, wie in Ostern, gereichet, und besteht aus Eyerplätzen und Rosinenkuchen zugleich. Was aber dieses alles für Kuchen nebst ihrer Bereitung sind, das muß man aus dem siebenten Kapitel dieses ersten Theils: vom Kuchen, wissen. Man hat aber mit Fleiß ein Kuchen-

land, zu gegenwärtiger Form, erwählet; weil die Verfahrungsart darinn einer angehenden Hausmutter, so zu sagen, das meiste Kopfbrechen erregen kann. Denn die Speisungsart in andern Ländern, die keine so zu nennende Kuchenländer sind, hat schon weniger zu bedeuten.

Auch in den Pfingstfeyertagen wird bey den Mittags- und Abendmahlzeiten Bier gegeben.

Eine Aerndtewoche für Schnitter.

Mondtag.

Erstes Frühstück im Hause, um fünf Uhr. Branntwein, Bärmkuchen von feinem Roggenmehl, und Butter.

Zweytes Frühstück im Felde, um sieben Uhr. Osterſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Morgenbrod. Alte Hühner mit Reis und kleinen Rosinen gekochet. Schweinebraten, nebst einem Schüsselchen gekochter gebackener Pflaumen, Butter.

Anmerkung. Bey den Mittagsmahlzeiten wird den Schnittern zum Braten auch Branntwein in guten Ländern gegeben. Da auch hieselbst, im Felde sowohl, als bey Tische, Bier getrunken wird: so soll nur eine mäßige Dosis Branntweins jeder Person, zur Verhütung des Volltrinkens, vorgesetzet werden.

Vesperbrod im Felde, welches von den Schnittern selbst, wie das Getränke, mitgenommen werden muß, Bärmkuchen, Butter und Käse.

Abendbrod im Hause. Gebratene Schnitten oder Portionen eines geräucherten Schinkens, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Dienst-

Dienstag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Biersuppe mit Eyern abgequerlet, auch wohl etwas versüßet. Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Kalbfleisch mit Nudeln. Gebratene und gefüllte Tauben, jeder Person eine, und gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Geräucherte, und etwas nur aufgekochte, und hernach nicht zu hart auf einem Roste über Kohlen angebratene Knackwurst nebst Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Mittwoch.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Feine Buchwaizengrützsuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Schweinefleisch und Klöße, Gänsebraten nebst Pflaumen, Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gekochte Eyer, der Person zwey, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Donnerstag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Habergrützsuppe, Eyerkuchen, worunter Scheiben Knackwurst und Speck gebacken sind. Bärmkuchen nebst Butter.

Anmerkung. Ein zu backender Eyerkuchen erfordert weit mehr Mühe und Zeit als Setzeyer; daher ersterer nur einmal, etwa zur Veränderung, in einer Aerndtewoche vorkommen müßte.

Mittagsbrod. Erbsen und Schweinefleisch, Entenbraten und Pflaumen, Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gebratene Schnitten eines geräucherten Schinkens nebst Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Freytag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Waizengrützsuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Geräuchert Kalbfleisch mit einer Reisbrühe, Schweinebraten und Pflaumen. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und Sallat. Bärmkuchen, Butter.

Sonnabend.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Biersuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken oder Schulterblatt. Gebratene Tauben nebst gebackenen Pflaumen. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyer und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Anmerkung. Weil bey jedem Frühstücke im Felde Suppe gegessen wird: so muß solche in einem eignen, dazu verfertigten und mit einem Deckel versehenen irrdenen, so genannten Tragetopfe den Schnittern, wie auch das übrige Zubehör solches Frühstücks, ins Feld zugetragen werden,

Sonntag.

Wenn ein Sonntag unmittelbar auf vorgedachte Tage folget, oder zwischen dergleichen Aerndtetagen zu stehen kömmt, so pfleget man die Mittagsmahlzeit solcher Sonntage auch noch einem Aerndtetage, in der Speisung des Gesindes mit Fleisch und Braten, gleich zu machen, und muß auch das Gewöhnliche des Orts hiebey nicht aus der Acht gelassen werden.

Anmerkungen. Das vorhergehende Schema einer Aerndtewoche muß nun, wie erinnert worden, durchaus nicht gleichsam als ein Kleid angesehen werden, das jeder Person passen und angezogen werden könnte. Nein! Es soll dieses Schema nur dazu dienen, daß eine Lehrlingin den ohngefähren Gang der Speisung der Schnitter, in allen oder wenigern Tagen einer Woche, sich vorbilden, und sich darnach eine lokalische Norm berichtigen möge. Denn obschon das gegebene Schema nur für gute Länder gebildet ist, so ist es gleichwohl noch nicht, so zu sagen, das höchste Ideal. Denn z. E. der für alle Tage angesetzte Bärmkuchen gilt nicht in allen guten Ländern; sondern statt dessen sind, wo nicht bey allen Mahlzeiten, des Mittags doch mancherley Arten des Waizenmehlkuchens, zumal in der Waizenärndte, gebräuchlich, wenn schon die Speisung in der Roggen- und Gerstenärndte geringer ausfallen sollte.

Um nun das vorstehende Schema, nebst den noch folgenden, recht zu nützen; so muß eine angehende Hausmutter das zehente Kapitel dieses ersten Theils: von Fragen über die verschiedenen Speisungsarten, sich geläufig machen, um durch Fragen die ihres Orts hergebrachte Speisungsarten zu erkunden, und sodann nach obstehendem Schema das ihrige zu formiren und heraus zu bringen.

Eine Aerndtewoche für Harker.

Das Gesinde, oder Leute, die das geschnittene oder abgemähete Korn zusammenharken, in Garben binden, und hernach vom Felde in die Scheunen fahren, und eintansen oder einbansen, müssen ihre Arbeit bey gutem Wetter mit allem Fleiße und Geschwindigkeit verrichten, und sich dabey fast mehr, als bey andern Arbeiten, das Kornmähen ausgenommen, angreifen. Sie werden daher, der Billigkeit gemäß, auch besser, als an andern Arbeitstagen, gespeiset. Ihre Speisung in der Aerndte ist aber der Speisung der Schnitter oder Kornmäher nicht gleich, und hat gar viele Abweichungen, die man sich bekannt machen muß; um nicht theils lächerliche, theils unwirthschaftliche Irrthümer zu begehen. Denn wenn man den Harkern auch täglich Braten geben wollte, wie solches bey den Schnittern in guten Ländern üblich ist; so thäte man sich selbst Schaden, und würde noch oben drein ausgelachet. Die größte Kunst besteht ohnedem schon darinn, daß man für die Kornmäher, die vielen Tage hindurch, das nöthige Fleisch zum Kochen und Braten in Vorrath habe, oder herbeyschaffe. Bey der Harke und dem Korneinfahren muß man schlechterdings etwas niedriger gehen.

Montag.

Morgenbrod. Hirsesuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Klöße mit Tauben, Butter und Käse. Wenn aber kein Käse gegeben wird, so muß der Butter desto mehr seyn; wie andern Theils Butter erspart wird, wenn beydes, Butter und Käse zugleich, auf den Tisch kömmt.

Vesperbrod. Bierkalteschale, Brod, Butter und Käse. Anstatt des Brodtes giebt man auch zu Zeiten Bärmkuchen.

Abend-

Abendbrod. Habergrützsuppe. Eyerkuchen, über welchen gekochte und klein gerührte gebackene Pflaumen, mit ihrer Brühe, gegossen sind. Butter. Kein Käse.

Diensttag.

Morgenbrod. Buchwaizengrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Dick gekochte Nudeln und Portionen gekochten geräucherten Schinkens drauf geleget. Butter und Käse.

Vesperbrod. Eine Kosentkalteschale, darinn gekochte, gebackene, aber schon kalt gewordene Pflaumen zerrieben; statt deren aber auch Pflaumenmus genommen werden kann.

Abendbrod. Trockne Pflaumensuppe mit geröstetem Brod. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Habergrützsuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Stockfisch mit Mohrrüben. Butter und Käse.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupensuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Biersuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Klöße und geräucherte Schellribben. Butter und Käse.

Vesperbrod. Wie am Diensttage.

Abendbrod. Heidegrützsuppe. Eyerkuchen und Sallat. Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirsesuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Mehlbrey und gebratener Speck. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupensuppe. Eyerkuchen mit aufgegossener Brühe von Essig und Syrup, mit Mehl semisch gemachet. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützsuppe. Butter und Käse.

Mittagsbrod. Gebackenes Obst mit Klößen von feinem Roggenmehl. Butter.

Vesperbrod. Wie am Diensttage.

Abendbrod. Buttermilchsuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch.

Anmerkungen. Wenn zur Zeit der Kornärndte ein Schwein geschlachtet worden, so müssen die Leber- und Blutwürste von den Harkern des Abends, anstatt der Eyerkuchen, gegessen werden; weil sie nicht lange dauern. Man muß sie daher um diese Zeit geschwinde in den Rauch bringen, aber auch für die Unterhaltung eines beständigen Schmauchs in der Küche sorgen: damit die Würste nicht von den Maden ergriffen und unbrauchbar werden. Wenn aber auch nun die Würste in dem Rauche hängen, so werden sie, bey der zu großen Wärme dieser Jahreszeit, nicht über acht bis neun Tage dauern können. Man muß sich also mit dem Schlachten eines oder des andern Aerndteschweines so einrichten, daß die davon erhaltenen Würste,

die

die in guten Ländern nur allein von Harkern, und nicht von Schnittern, gegessen werden, bald verzehret werden können.

In dem vorstehenden Schema sind nicht alle Aerndtespeisen für Harker angeführet. Es können deren mehrere angebracht werden, wie selbiges in den **Kapiteln von Vorkosten und Fleische** hin und wieder schon, bey einzelnen Speisen, ist berühret worden.

Eben dieses vorstehende Schema kann auch zum Wegweiser der Gesindespeisung dienen, wenn Korn eingeführet wird. Beym Vesperbrodte ist dann nur der einzige Unterschied dieser: daß solches, wo es üblich ist, zu Hause gegessen werde. Dieses ist dann: Bierkalteschale, nebst Butter und Brod.

Uebrigens wird auch wohl den Harkern, wenn die Aecker von dem Wohnhause weit entlegen sind, das Mittagsbrod nebst dem Vesperbrodte auf das Feld hinaus getragen, oder gefahren. Denn wenn man bey gutem Wetter viele Leute beysammen hat, so kann eine Stunde, und wohl mehr, aufs Nachhausegehen und Wiederzurückkehren der Leute ins Feld darauf gehen; welche doch aufs Harken kann verwendet werden. Es ist daher rathsamer, daß die Hausmutter, statt daß alle Leute herein kommen, dieses etwa nur von einer einzigen Person geschehen lasse, und das Mittagsbrod aus dem Hause den übrigen im Felde zugetragen werde. Sind aber der Leute beym Harken sehr viel, so muß ihnen das Essen mit einem Wagen zugefahren werden. Das Abendbrod aber muß von den Harkern, wie das Morgenbrod, im Hause gegessen werden.

Eine Aerndtewoche für die Grasmäher.

Wenn die Heuärndte angeht, so findet wieder eine gewisse besondere Speiseordnung statt, die von

der Kornärndteſpeiſung in etwas abgeht. Man will aber das Schema zur Speiſung in der Heuärndte, auf den Auguſt, nach der Roggen- und Waizenärndte ſtellen; obgleich bey zwey- oder dreyſchürigem Wieſewachſe die erſte Heuärndte ſchon um Johannis gefällig iſt. Man muß daher bey dem Schema an den Auguſt denken, wenn darinn einiger Vorkoſten erwähnet werden, die als Zeitſpeiſen in gedachtem Monate, aber nicht im Junius, zu haben ſind.

Mondtag.

Frühſtück im Hauſe um fünf Uhr. Branntwein, Butter um Bärmkuchen.

Frühſtück im Felde um ſieben Uhr. Hirſeſuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt. Butter.

Veſperbrod. Brod, Butter und Käſe. Zuweilen wird auch in den erſten Tagen des Grasmähens noch wohl Bärmkuchen, zum Veſperbrod, in dem Kober, den Schnittern mit ins Feld gegeben.

Abendbrod. Eyer und gekochte Gurken. Butter.

Dienſttag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Heidegrützſuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Ertüffeln mit Hammelfleiſch. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und gekochte Gurken oder gemeiner Sallat, wenn letzterer noch im Garten befindlich iſt. Butter.

Mitt-

Mittwoch.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Habergrützsuppe, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Linsen und geräucherte Schellribben, oder dergleichen Schulterblatt.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupensuppe, Eyerkuchen, Butter.

Donnerstag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Hirsesuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, frisches oder geräuchertes. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Ertüffelsuppe. Butter.

Freytag.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Heidegrützsuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Pastinaken mit Enten- oder Gänsefleisch. Butter.

Vesperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen, oder, vom Mittage her, übrig gebliebenes Fleisch und Gurken. Butter.

Sonnabend.

Frühstück im Hause. Wie am Mondtage.

Frühstück im Felde. Habergrützsuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Saubohnen mit Speck oder Schulterblatt. Butter.

Vesperbrod. Wie am Montage.
Abendbrod. Graupensuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und geräuchert Fleisch.

Anmerkungen. In der Heuärndte wird den Schnittern nicht mehr Bier, sondern Nachbier, oder Speisebier, auch bey den Mittagsmahlzeiten kein Branntwein mehr gegeben.

Das Frühstück im Felde, welches mit der Suppe angefangen wird, muß, wie in der Kornärndte, den Schnittern zugetragen werden. Das Vesperbrod hingegen müssen sich die Schnitter in einem Kober, wie auch das Getränke, selbst mitnehmen, wenn sie des Mittags im Hause gegessen haben.

Wenn die abzumähenden Wiesen vom Hause zu sehr entfernet sind, so ist es besser, den Schnittern das Mittagsbrod, Vesperbrod und benöthigtes Getränke, hinaus zu senden; damit sie durch Hin- und Hergehen nicht unnützer Weise die Zeit verbringen.

Wo die Wiesen Meilenweit vom Hause entlegen sind, als welches gemeiniglich das Schicksal hoch gelegener Oerter ist, da läßt man die Grasmäher mehrentheils hinfahren, und ihnen sogleich das auf so viele Tage benöthigte Essen mitnehmen, als sie vom Hause wegbleiben müssen; um die Wiesen hinter einander weg abzumähen. In diesem Falle hat das Herkommen schon gewisse Speisen, ihrer Art und Vielheit nach, festgesetzet; welches die Hausmutter wissen und beobachten muß. Denn darinn weniger thun wollen, als es einmal schon von undenklichen Jahren her eingeführet ist, das hat meist immer unangenehme Folgen; wovon mancherley Beyspiele hin und wieder jungen angehenden Wirthinnen warnend seyn sollen.

Uebrigens wird man aus diesem letzten Schema ersehen haben: welchen Abfall die Gesindespeisung in der Heuärndte, in Ansehung der Schnitter, habe. Kein Bier, kein Branntwein, keine Braten mehr, auch viele andere Artikel gemindert. Man kann aber auch hieraus ersehen, wie es die Hausmutter in dieser Gesindespeisung, in guten und Mittelländern, einer andern, in geringern Ländern, wo nur wenige Veränderungen vorkommen, im Ordnen und Zusammenpassen aller ihrer vielfältigerer Speisevorräthe, zuvor thun müsse.

Wie aber vorhin eine Aerndtewoche für die Harker in Ansehung der Speisungsfolge geschildert worden; so soll nun ein gleiches für eine Aerndtewoche zum Heumachen, nachdem das Gras abgemähet worden, geschehen.

Eine Aerndtewoche für die Heumacher.

Mondtag.

Morgenbrod im Hause. Hirsesuppe, Butter, und Käse.

Mittagsbrod. Klöße und Speck. Butter.

Vesperbrod. Dieses ist nun nicht mehr gebräuchlich; es wäre denn, daß die Leute von ihrem Mittagsbrodte im Felde sich noch etwas erübriget gehabt hätten. In diesem Falle müssen sie sich eigends dazu nicht hinsetzen. Sie müssen vielmehr ihr Butterbrod stehenden Fußes aus der Hand essen. Es wird ihnen also kein Vesperbrod besonders in einem Kober, wie in der Kornärndte, eingesteckt und mitgegeben, oder gar nachgesendet.

Abendbrod. Graupensuppe und Eyerkuchen. Butter.

Dienst-

Dienstag.

Morgenbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Ertüffeln und Knackwurst. Butter.

Abendbrod. Hirsesuppe und Eyerkuchen. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Pastinaken mit Tauben gekochet. Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Eyerkuchen. Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Erbssuppe von dem Reste des mittäglichen Erbsengerichts. Eyerkuchen, Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirsesuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Knackwurst. Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Eyerkuchen und gekochte Gurken. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Linsen und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Buttermilchsuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, welches frisch oder geräuchert seyn kann.

Anmerkungen. Es ist vortheilhaft, daß, die Zeit zu ersparen, den Leuten beym Heuen das Mittagsbrod auch heraus getragen oder gefahren werde, wenn die Wiesen nicht nahe am Hause gelegen sind.

Wenn das Nachbier von den Mähern des Grases allbereit vertrunken worden, so müssen sich die Heuenden auch wohl mit gutem Kosent begnügen.

Im Fall das Mittagsbrod auf der Wiese zwar verzehret worden, und unverhofter Regen die Leute herein treibt; so soll die Hausmutter, wenn sie Taglöhner weiblichen Geschlechts hat, solche nicht entlassen, sondern sie nebst ihren eignen Mägden im Hause, oder auf dem Hofe, oder in den Gärten, zu anderer Arbeit sogleich anstellen; damit ihr Mittagsbrod nicht vergebens und ungerechnet gegessen sey. Sie muß daher niemals ohne Plan seyn, damit sie sofort wisse, was bey geänderter Witterung mit den Leuten anzufangen sey. Der Hausvater aber weise sodann auch die Knechte und Taglöhner männlichen Geschlechts an, was sie währenden Regenwetters thun sollen. Eben so gut ist es, wenn das Wetter Vormittags noch unentschieden ist, und man doch auf den Mittag, falls noch Heuwetter würde, die Taglöhner nicht zusammenbringen könnte; daß man ihnen das Morgenbrod gebe, und sie zu andern Arbeiten anstelle, die sie den ganzen Tag beschäfftigen, dafern das Wetter nicht gut würde. Käme aber Sonnenschein, so wäre gar viel verloren, wenn man nun nicht die ganze Anzahl seiner Leute beysammen

sammen hätte, um das Geschäffte des Heuens zu vollenden. Ein versäumter halber Tag kann sehr schaden.

Eine Winterwoche im Januar.

Mondtag.

Morgenbrod. Mohnsuppe, wo sie gebräuchlich ist, oder eine Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Kohlrüben mit Ertüffeln vermenget, aufgebratene Leberwurst. Oel, wo es eingeführet ist, oder Butter.

Abendbrod. Erbssuppe, und in Schalen gekochte Ertüffeln, die mit der Schale oder Haut auf den Tisch getragen, von dem Gesinde daselbst abgeschälet, und zum Butterbrod gegessen werden. Wo aber Leinöl üblich ist, da werden die Ertüffeln des Abends zu Oelstollen gegessen.

Anmerkung. Die auf nur beschriebene Art zu essende Ertüffeln sind die allerbereitsamste Kost. Denn weil die Ertüffeln nicht, wie bey vielen andern Zubereitungsarten, in der Küche erst abgeschälet werden dürfen, so ist dabey nichts nöthig, als daß sie von dem anklebenden Sande oder Erde einigemal abgespület, und darauf mit bloßem Wasser beygesetzet werden. Sie bedürfen nicht vieler Zeit, um gahr zu kochen, und werden sodann in eine Schüssel geschüttet und aufgesetzet. Wenn aber das Gesinde bey der Art, sie zum Butterbrodte zu essen, und sich solche bey Tische selbst abzuschälen, Zeit verbrauchet: so sollen die also zu essenden Ertüffeln nicht des Morgens, oder Mittags, auf den Tisch kommen; indem das Gesinde, zum Schaden der Arbeiten, sich zu lange bey Tische, zumal in kurzen Tagen, verweilen würde. Da aber, nach der Abendmahlzeit, keine Arbeit auf dem Hofe

mehr

mehr verrichtet wird, so muß obbeschriebene Art, die Ertüffeln zu essen, nur allein des Abends statt finden, und daraus eine unveränderliche Speisungsregel gemachet werden. Das Gesinde wollte zwar gern bey allen Tagesmahlzeiten, nach der Suppe, Vorkost und Fleischspeisen, mit Ertüffeln die Mahlzeit beschließen: allein die Hausmutter muß darein nicht willigen, indem in kurzen Tagen eine halbe wo nicht ganze Viertelstunde, bey solchen verlängerten Mahlzeiten, keinen gleichgültigen Verlust in der Wirthschaft ausmachen kann.

Diensttag.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen, Butter oder Oel.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Graupen und aufgebratene Beutelwurst dazu. Butter.

Abendbrod. Heidegrützsuppe. Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Tages zuvor war Sauerkohl die Vorkost zu Mittage. Diese und manche andre Vorkosten können so gekochet werden, daß ein oder mehrere folgende Tage noch damit besetzet werden, und sie aufgewärmet wiederum auf den Tisch kommen können. Es könnte also, statt derer hier angesetzten Graupen, aufgewärmter Sauerkohl zu stehen kommen.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, dergleichen Pökelschaffleisch seyn kann. Butter.

Abendbrod. Erbssuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Wenn Erbsen die mittägliche Vorkost sind, so sollen ihrer von der Hausmutter jedesmal so viel gekochet werden, daß für eine Suppe, auf einen darauf folgenden Abend oder Morgen des andern Tages, noch Erbsen übrig bleiben. Denn man hat alsdann an solcher Erbssuppe eine der bereitsamsten Speisen.

Freytag.

Morgenbrod. Kosentsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet. Rindskaldaune aus dem Pökel. Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe. Butter oder Oel, nebst Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Auch von Mohrrüben und Ertüffeln ließe sich so viel kochen, daß für den folgenden Tag davon noch ein wieder aufgewärmtes Essen zu Tische kommen könnte.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Streichkäse.

Mittagsbrod. Bohnensuppe und Wurst. Butter.

Abendbrod. Buttermilchsuppe. Butter oder Oel, nebst Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Die Buttermilchsuppe ist in dieser Woche nur einmal angesetzet. Sie muß aber mehr als einmal gekochet werden; wenn in der Woche öfter gebuttert wird.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Pökelrindfleisch.

Anmerkungen. Da vorhin bey einigen Vorkosten schon bemerket worden, wie sie eines Tages so zu kochen, daß davon, für einen oder mehr folgende Tage, noch aufzuwärmende Essen auf den Tisch zu bringen seyn: so muß eine kluge Hausmutter ja nicht diesen Hauptvortheil bey der Gesindespeisung aus der Acht lassen. Außer ihrer zu ersparenden, und auf andere nützliche Dinge zu verwendenden, Zeit, wird sie mit dieser Verfahrungsart die Ersparnisse des Holzes, welches von Jahren zu Jahren theurer wird, ungemein vortheilhaft bewerkstelligen können. Und da in den Wintermonaten die gekochten Speisen zum längsten dauern, so würde eine auf Ersparnisse so kluge Hausmutter sich etwa jeden Sonnabend in den Wintermonaten erwählen: um alsdann Vorkosten, auch wohl gewisse Fleischspeisen, für die darauf folgende Woche zu kochen, sie in großen Töpfen oder Schüsseln (nur nicht, der Diätetik zuwider, in kupfernen Gefäßen) wegsetzen, und solche in den folgenden Wochentagen aufgewärmet essen zu lassen. Es sey der Fall nun, daß an einem Sonnabende Sauerkohl für sich besonders, und grüner Kohl auch für sich besonders, gekochet worden. In der Kachelofenröhre der Gesindestube würde nun des Mondtags eine Schüssel voll Sauerkohl gewärmet: so geschähe dergleichen des Diensttags mit grünem Kohl; Mittwochs wieder aufgewärmter Sauerkohl; Donnerstags aber wieder grüner Kohl in der Röhre gewärmet; und des Freytags wäre noch wohl von der einen Vorkost etwas übrig: so käme man also meist die ganze Woche mit aufgewärmten Vorkosten durch. Doch muß immer nur so viel in einer Schüssel gewärmet werden, als

man denket, daß sie zu der Tagesmahlzeit hinreichen könne. Und da von den geschlachteten Schweinen, wie im zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden soll, viel Dauerwurst gemachet werden muß, so kann man davon auch zugleich in der Röhre so viel mit erwärmen lassen, als des Tages zur Begleitung einer Vorkost hinlänglich seyn könnte.

In dem vorstehenden Schema stehen für alle Abende Ertüffeln in Schalen. Der dieser Frucht eigne Geschmack machet es, daß das Landvolk ihrer, auch bey dem Tagtäglichen Genusse, nicht müde wird. So lange sie aber noch vorräthig und nicht übelschmeckend sind, läßt man sie, aus dem Keller oder Sandgruben, für alle Abende in den Wintermonaten da kochen, wo der Käse um diese Zeit eben noch nicht viel im Hause seyn kann. Man sparet also durch die Ertüffeln den Käse, und der zu sparende Käse kann nun nach gerade getrocknet, und als Dauerspeise zum Altwerden eingeleget, auch aufbewahret werden.

Man wird ferner in diesem letzten Schema gesehen haben, daß die Suppen nun einen von den Aerndtewochen unterschiedenen Gang nehmen. Das heißt, sie werden nicht nur, ihrer innern Güte nach, etwas geringer gemachet, daß z. E. itzt weniger Milch angegossen werde: sondern diejenigen Suppen, die in der Aerndte Morgensuppen waren, sind nun blos allein Abendsuppen. Dieserwegen waren in diesem Schema Hirsesuppe, Heidegrützsuppe urd Habergrützsuppe nur allein für die Abende angesetzet. Und so muß es nun gehalten werden. Denn die Abendmahlzeiten werden für wichtiger, als die Morgenmahlzeiten, angesehen.

Ist Streichkäse des Orts nicht ungebräuchlich, so muß er um diese Zeit auf das öfterste gespeiset werden; indem er die Stelle der Butter und Käse zugleich vertreten muß. Man reichet daher auch mit dem

Streich-

Streichkäse viel weiter mittelst des damit beschmierten Brodtes, als wenn getrocknete oder alt gewordene Käse wie Zubrod gegessen werden. Und da, wie kurz zuvor gesaget worden, von nun an auf Einlegung der Dauerkäse bereits Bedacht zu nehmen ist; der Streichkäse aber zu einiger Gewinnung und Ersparung der Dauerkäse dienen muß: so wird er mit Vortheile alle Morgen verspeiset. Er wird auch, wo er eingeführet ist, sehr gern von dem Gesinde gegessen.

Eine Frühjahrswoche im Maymonat.

Moydtag.

Morgenbrod. Mehlsuppe. Butter und Käse.
Mittagsbrod. Klöße und Eyerkuchen. Butter.
Abendbrod. Erbssuppe. Butter und Käse.

Anmerkung. In diesem Monate sowohl, als bereits in dem vorhergehenden, ist es in vielen Gegenden gebräuchlich: daß dem Gesinde zum Vesperbrod ein Butterbrod, welches aus der Hand stehenden Fußes zu essen ist, gegeben werde; weil nun schon die Feldarbeiten wieder ihren Anfang genommen, auch die Tage schon so lang werden, daß zwischen der Mittags- und Abendmahlzeit ein größerer Zwischenraum fällt. Denn in den kürzern Tagen der Wintermonate wird etwa des Abends um sechs Uhr, oder bald hernach; in den länger gewordenen Tagen der Frühlingsmonate aber niemals vor sieben Uhr gegessen.

Diensttag.

Morgenbrod. Kuchsuppe. Butter und Käse.

Anmerkung. In diesem Monate hat das Rindvieh, wo keine Stallfütterung eingeführet ist, die beste Weide, und giebt daher auch mehr Milch als vorhin.

Dieserwegen, da in den Wintermonaten des Morgens nur Käse allein als Zubrod auf den Tisch gebracht wird, kommen nunmehr Käse und Butter zugleich darauf. Dieses Verfahren hat seinen guten Grund; indem die itzt gemachten Käse nicht wohl mehr, um der Maden willen, zur Dauer zu bringen sind, und also gar bald verspeiset werden müssen. Und da itzt zweyerley Zubrod gegeben wird: so darf beydes, der Butter und der Käse, desto weniger seyn.

Mittagsbrod. Linsen und gekochter Speck. Alter Käse, oder Schmalz, oder Oel.

Anmerkung. Daß an diesem Tage bey der Mittagsmahlzeit die Butter weggelassen, kömmt daher, weil Speck gespeiset worden. An Fleischtagen also kann die Butter des Mittags ausgesetzet werden; da man ohnehin die Ersparung der Maybutter, als einer Dauerspeise für künftige Jahreszeiten, suchen soll. Zwar ist Montags zuvor, nach dem Eyerkuchen, neben dem Käse auch Butter gegeben worden: es wird aber der Eyerkuchen zwar in etwas, doch nicht ganz und gar wie Fleisch oder Speck, geachtet.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse.

Mittwoch.

Morgenbrod. Rosentsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Hirse und Eyerkuchen.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Da des Mittags Hirse die Vorkost gewesen, so mußte so viel davon übrig bleiben, daß davon auch die Abendsuppe konnte bereitet werden.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und Pökelfleisch. Alter Käse.

Abend-

Abendbrod. Graupensuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Wo man bey den Mahlzeiten nicht alten Käse angesetzet hat, da ist allemal solcher Käse zu verstehen, der zwar geformet und getrocknet ist, aber nun in der wärmern Jahreszeit nicht mehr zur Dauer, oder zum Altwerden, zu bringen ist. Denn der in den Wintermonaten verfertigten Käse muß noch gar sehr geschonet werden, damit in der Korn- und Heuärndte daran kein Mangel sey.

Freytag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Von den Tages zuvor für die Mittagsmahlzeit gekochten Erbsen mußte noch so viel übrig bleiben, daß die Morgensuppe des folgenden Tages zugleich davon erhalten werde.

Mittagsbrod. Bohnensuppe und aufgebratene geräucherte Blutwurst. Butter.

Abendbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Sonnabend.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Butter und Käse.
Mittagsbrod. Graupensuppe, Butter und Käse.
Abendbrod. Buttermilchsuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Da der folgende Sonntag ein Fleischtag ist, so kann der Sonnabend wohl ohne Fleisch, Wurst und Eyerkuchen hingehen; wenn nicht das Herkommen ein andres bestimmt.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, dergleichen im Frühjahre kein anderes, als gepökeltes, mehr

seyn kann. Und wenn dieses nicht mehr vorhanden wäre, so muß es Räucherfleisch seyn.

Anmerkung. Es werden bey den Sonntagen hier nur immer die Mittagsmahlzeiten angegeben; indem man vorausseßet, daß man für die Morgen- und Abendmahlzeiten, in den Häusern des Mittelmannes, schon etwas gewisses eingeführet habe. Nämlich des Morgens Biersuppe, des Abends aber Bierkalteschale. Ingleichen daß des Mittags dem Gesinde, statt des Kosents, Bier zum Trinken gegeben werde.

Eine Sommerwoche im Brachmonat.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Wenn des Sonntags zuvor die Vorkost der Mittagsmahlzeit dicke Erbsen gewesen: so war das Ueberbleibsel dieser Vorkost zur Morgensuppe des folgenden Tages anzuwenden.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter und Käse.

Diensttag.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Bohnensuppe, und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Heidegrüßsuppe, Butter und Käse.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Schmalz und Käse.

Anmerkung. Da Tages zuvor Speck gebraten worden, so muß das davon erhaltene Schmalz, wie oben gewiesen worden, statt der Butter des Morgens gegessen werden.

Mit-

Mittagsbrod. Dicke Hirse und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Buttermilchsuppe, Butter und Käse.

Anmerkung. Wenn itzt der Sallat in der Größe und Menge schon zu haben ist, daß davon gute Schüsseln gefüllet werden können: so muß diese Zeitspeise fast alle Abend, bald kalt, bald mit Speck oder Schmalz gebrühet, auf den Tisch kommen. Und dann fällt die Abendsuppe völlig weg, da der Sallat statt derselben seyn muß.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kosent- oder Speisebiersuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch. Alter Käse.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse.

Freytag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Bohnensuppe und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Sallat, Butter und Käse.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Graupensuppe, Butter und Käse.

Abendbrod. Buttermilchsuppe. Butter und Käse.

Anmerkung. Da in diesem Monate schon sehr warme Tage einfallen, so kann die Buttermilch als Kalteschale aufgetragen werden. Auch kann, an dergleichen Tagen, des Mittags Kalteschale von geron-

nener Milch die Stelle der Vorkost vertreten, und das Gesinde damit erfrischet werden.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch, dergleichen geräuchert Rindfleisch, oder Schweinefleisch, seyn kann. Butter.

Eine Herbstwoche im September.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Käse und Butter, oder Pflaumenmus und Käse, wenn ersteres vorhanden ist.

Mittagsbrod. Grüner langer Kohl und Schafkaldaune. Butter oder Leinöl, wo dieses letztere gebräuchlich ist.

Abendbrod. Habergrützsuppe, Butter und Käse, oder, an statt des letztern, Ertüffeln in Schalen.

Diensttag.

Morgenbrod. Kosent- oder Speisebiersuppe, Butter und Käse, oder Pflaumenmus und Käse,

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet, und Eyerkuchen daneben. Butter oder Oel.

Abendbrod. Heidegrützsuppe, Butter und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Gebrochene Ertüffeln und gebratener Speck. Butter oder Oel.

Abend-

Abendbrod. Gurken, wenn deren noch im Garten vorhanden sind; sonst aber Heidegrützsuppe, Butter und Käse.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse, oder Pflaumenmus und Käse.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch. Alter Käse.

Abendbrod. Erbssuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Freytag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Weiße Rüben und Hering. Butter.

Abendbrod. Hirsesuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlsuppe, Butter und Käse.

Mittagsbrod. Linsen, Butter und Käse.

Abendbrod. Buttermilchsuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbsen und Fleisch. Butter.

Eine Schlachtewoche im November.

Man nennt diejenigen Wochen auf dem Lande Schlachtewochen, die dazu bestimmt oder ausgesetzet sind: daß in derselben diejenigen Hausthiere, die im Herbste für die Haushaltung zur Mast aufgestellet gewesen, entweder alle fürs ganze Jahr, oder nur erst

zum

zum Theil, geschlachtet werden sollen. In solcher Woche kann und muß nun die Speisung, gewisser Zeitspeisen halber, einen veränderten Gang nehmen; daher ich noch eine solche Woche hinzu füge; dabey aber vornehmlich auf das, in allen Häusern sodann gewöhnliche, Schlachten der Speckschweine Rücksicht nehmen muß. Ich setze hiebey aber zugleich voraus, daß die Schweine, auch Rinder, am Mondtage geschlachtet, am Diensttage aber die Würste gemachet werden.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbssuppe, Käse. Ist Streichkäse des Orts gebräuchlich, so ist solcher zu wählen.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Habergrützsuppe. Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Diensttag.

Morgenbrod. Kosent- oder Speisebiersuppe. Streichkäse.

Anmerkung. Butter und Käse kommen beyde zugleich nur dann erst des Morgens wieder auf den Tisch, wenn die Feldarbeit außerhalb des Hauses und Hofes, nach geendigtem Winter, wieder ihren Anfang nimmt.

Mittagsbrod. Krüllerbsen mit darein gekochtem Speck. Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wurstsuppe und Wurst.

Anmerkung. Da nun die Wurstsuppe eine Zeitspeise allein ist, und hinter einander weg gegessen werden muß: so wird solche in der Schlachtewoche die Morgen- und Abendsuppe um so mehr seyn müssen: weil sie nur in einer oder der andern Woche des

Jahres

Jahres vorkömmt. Dieserhalb aber wird sie von dem Gesinde gar nicht ungern gegessen, wenn sie gleich eine Woche lang und darüber die einzige Morgen- und Abendsuppe seyn sollte. Wird aber Wurst bey den Abendmahlzeiten nach der Suppe aufgetragen, so fällt alles Zubrod weg; indem die Wurst sodann die Stelle alles Zubrodtes vertreten muß. Es ist aber in diesen Umständen die Wurst als Zubrod diejenge, die in Beuteln gekochet worden. Von dieser Beutelwurst, davon auch ein Theil in den Rauch, wiewohl nur auf kurze Zeit, zu hängen ist, wird in eine Schüssel so viel hinein gethan, als zum Abendessen hinlänglich seyn kann. Man wärmet aber diese Wurst in der Schüssel, nachdem zuvor Grieben, die Krappen von dem ausgeschmolzenen Schmeere oder Schweineliesen, oben darauf geleget worden, in der Röhre des Kachelofens; und die solchergestalt aufgewärmte Beutelwurst muß, an statt der Butter, aufs Brod geschmieret und gegessen werden. Es wird dadurch auf viele Wochen lang das übrige Zubrod ersparet, und, weil es ein verändertes Zubrod ist, auch nicht ungern gegessen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Wurstsuppe. Käse.

Mittagsbrod. Graupen mit Rindfleischbrühe und Sellerieblättern gekochet. Ein Gericht Rindfleisch, dergleichen ein klein gehauener Rindskopf oder andres Knochenwerk, welches zum Einsalzen oder Pökeln nicht tauget, genommen wird.

Abendbrod. Wurstsuppe, Beutelwurst.

Donnerstag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mit-

Mittagsbrod. Erbsen und frisch Rindfleisch. Alter Käse.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Freytag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Wurst. Butter, oder Schmalz, oder Oel.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonnabend.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Ertüffeln in Scheiben zerschnitten, und mit frischer Rindfleischbrühe gekochet. Wurst, Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonntag.

Mittagsbrod. Rindfleisch mit Erbsen; oder, da es noch nahe an der Schlachtewoche ist, frisch Rindfleisch mit einer Reisbrühe. Butter.

Anmerkung. Wenn die zu schlachtenden Schweine nicht aus der Eichelmast sind, und daher auf einmal zu schlachten wären: so würde es vortheilhafter seyn, die Schweine aus der Hausmast in zwoen Fristen zu schlachten. Nämlich das erstemal im November; das zweytemal aber etwa gegen das Ende des Decembers, um die Zeitspeisen, Wurst und Wurstsuppe, besser und öfterer nutzen zu können. Denn ein Theil der Würste, nämlich die Beutelwurst, kann nur als Zeitspeise geachtet werden. So hat man auch, wenn nicht allzu lange vor Weyhnachten annoch Schweine geschlachtet werden, dadurch Festbraten, die nun noch frisch

frisch seyn, und nicht aus dem Pökel oder Rauche genommen werden dürfen.

Uebrigens wird aus den hier vorgeschriebenen Formen zu ersehen seyn: daß bey weiten nicht alle Speisen darinn aufgeführet werden können. Dieses wäre viel zu weitläuftig gewesen, ob es schon gar sehr zur Bequemlichkeit angehender Hausmütter hätte dienen mögen. So können auch eben diese Formen nicht genaueste Vorschriften für alle Klassen guter Länder seyn; dergestalt, daß ihnen ganz buchstäblich nachgegangen werden müßte. Nein! sie sollen nur ein ungefährer Leitfaden seyn, woran sich eine ungeübte Hausmutter gleichsam gängeln und die etwanige Folge der Speisen, in den Tagen einer Woche, ersehen soll.

Dreyzehentes Kapitel.

Anschlag und Berechnung der jährlichen Gesindekost.

Es kann in vielerley Absicht sehr nützlich seyn, wenn man auf ein ganzes Jahr den, bey der Gesindespeisung, zu machenden Aufwand zum voraus wissen und überschlagen kann.

Die Hausmutter soll, besage des eilften Kapitels dieses ersten Theils, um mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich umzugehen, ihre Vorrathskammer zur rechten Zeit gefüllet haben. Wie würde sie aber dieses thun können, wenn es ihr an der Wissenschaft, Ueberschläge zu machen, fehlen sollte?

Wenn hiernächst der Hausvater mit seiner Gattin sich ein- für allemal auf den Fuß setzen wollte: daß der letztern alle Jahre, zu seiner Zeit, alles aus den

übrigen

übrigen Einkünften der Wirthschaft, als ein jährliches Deputat der Gesindespeisung, zugetheilet werden sollte; wie könnte solches, ohne einen gewissen angenommenen Anschlag, wohl geschehen?

Hiernächst muß es beyden, dem Hausvater sowohl als der Hausmutter, sehr angelegen seyn, solchen Ueberschlag zu machen, um zu wissen: was aus der ganzen Summe der jährlichen Wirthschaftseinkünfte, nach Abzug des auf die Gesindespeisung zu machenden Aufwandes, der Herrschaft übrig bleiben könne? Einnahme und Ausgabe sollen ja gegen einander balanciret werden. Die Gesindespeisung aber machet in vielen Haushaltungen den meisten Theil der jährigen Ausgabe aus. Man muß daher die letztere wissen und in Anschlag bringen können.

Nun ist es freylich wohl ausgemachet, daß diese alljährige Ausgabe niemals mit mathematischer Genauigkeit angesetzet werden kann. Man muß daher mit einem solchen An- oder Ueberschlage zufrieden seyn, bey dem die allergrößte Wahrscheinlichkeit ist, daß er, unter allen, der treffendste seyn werde.

Und da in den vorhergehenden öfters ist gesaget worden, daß die Gesindespeisung, von Gegend zu Gegend, gar sehr abweichend und nicht einerley sey: so läßt sich auch in dieser Absicht nicht wohl bis auf die allerunfehlbarste Summe hinanrechnen; da ohnehin die mehr oder mindere Arbeitsamkeit des Gesindes der Grund ist, daß mehr oder weniger des Orts gegessen und getrunken werde.

Dieses vorausgesetzet, muß man nun bey den allerwahrscheinlichsten Anschlägen stehen bleiben, und es der Geschicklichkeit der Hausmutter überlassen, daß sie nicht blos mit den anschlagsmäßigen Speisevorräthen auf ein ganzes Jahr auskomme; sondern auch noch einen Ueberschuß, oder so genanntes Remanet, heraus-

bringen,

bringen, und als Erwerb ansehen könne, wodurch sie die Hauptsumme des ganzen alljährigen Wirthschaftsertrages vermehren kann und soll.

Da man aber in den vorhin abgehandelten Kapiteln der Gesindespeisung eben nicht auf schlechte Länder, sondern mehr auf Mittelländer, am meisten aber auf gute Länder gesehen hat; so sollen nur für letztere, nämlich für gute und Mittelländer, Berechnungen des, zur Gesindespeisung, jährlich erforderten Aufwandes aufgestellet, beurtheilet und berichtiget werden. Für Mittelländer will ich zuerst eine Berechnung hersetzen, und solche aus dem Hausvater des Herrn von Münchhausen hernehmen. Der Anschlag ist dabey immer nur auf eine Person gerichtet.

I. Berechnung der Gesindekost nach dem Hausvater I. 489. für Mittelländer.

1) Roggen, zu Brodkorn, 3 Malter ¾ Himten.
2) Gerste, 3 Himten.
3) Butter, 26 Pfund.
4) Speck, 26 Pfund.
5) Käse, 52 Stiege.
6) Zugemüse, Obst, Milch, und dergl. zu Gelde gerechnet, 4 Thlr. 18 Mgr.
7) Für Licht und Feurung, 2 Thlr. 18 Mgr.

Alles in Summa zusammen, 31 Thlr.

Beurtheilung dieser Berechnung.

Es muß sofort einem jeden, der die vorhergehenden Kapitel der Gesindespeisung der Hausmutter durchgelesen hat, einleuchten: daß die obstehende Berechnung des Hausvaters einzig und allein nur auf Mittelländer passen könne, weil kein Waizen zu Ku-

chen und Mehlspeisen ausgeworfen ist. So ist auch nur so viel Speck, und keine andre Fleischart, in Anschlag gekommen, als eben für einen Dienstboten jährlich in Mittelländern zureichen kann.

Nun muß es nicht die Meynung des Hausvaters gewesen seyn, daß außer dem Speck gar keine andre Fleischart auf den Gesindetisch kommen solle. Denn unter dem in Anschlag gebrachten Roggen, hauptsächlich aber der Gerste, soll auch so viel mitbegriffen seyn, daß das Hühnerfutter, um Eyer zu erhalten, und solche zu Eyerkuchen anzuwenden, ingleichen Haber, eine oder die andre Gans, zum Kochfleisch oder zum Braten, aufzufüttern und zu mästen, übertragen werde.

Eben so müßte, unter dieser Berechnung beyder Kornarten, auch noch wohl so viel begriffen seyn, daß Graupen und Grütze zu Dauerspeisen, wenn keine Zeitspeisen, nach der Jahreszeit, vorhanden seyn können, gleichfalls übertragen würden.

Da aber in obstehender Berechnung das Kornmaas manchen Leserinnen unbekannt seyn kann, so ist zu wissen, daß 1 Malter 6 Himten enthalte, 1 Himten aber 1536 Par. Cub. Zoll. Oder nach dem Gewichte: Eine Himte hat 42—48 Pfund Roggen, Gerste aber 37—42 Pfund, Calenbergschen Gewichts.

Eine Stiege sind 20 Stück, kämen also 20 Käse auf jede Woche im Jahre. Die Größe der Käse wird aber durch den Landesgebrauch bestimmt.

Was aber das in der Berechnung ausgeworfene Licht anbelanget, so machet davon der Hausvater folgende besondere Rechnung:

Oel giebt man den Ackerknechten, ihrer zwey und zwey, alle Wochen von Nicolai bis Lichtmeß 12 Loth, 14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmeß wöchentlich

chentlich 8 Loth, wobey sie füttern mußten, vor Tage Futter schneiden, Vieh putzen, und des Abends essen. Spinnemägde bekommen in kurzen Tagen wöchentlich 12 Loth und darüber. Auf 1 Person rechnet man, nebst der übrigen Kost, 2 Pfund Brod.

In Ansehung des Deputats zum Lichte könnte man so ziemlich die Rechnung für alle Länder annehmen, daher wir diese Rubrik, in den Anschlägen für gute Länder, übergehen wollen.

II. Berechnung der Gesindekost, nach Eckharts Experimentaldkonomie, für gute Länder.

1) Korn zu Brod, 10 Scheffel, jeder Scheffel wiegt 80 Pfund. Ob nun gleich in der Mühle die Kleye abgeht, so wird sich dennoch finden, daß, wegen der im Brodte befindlichen Feuchtigkeit, aus jedem Scheffel Korn accurat 80 Pfund Brod gebacken werden. Kömmt also auf jeden Tag 2 Pfund 6 Loth Brod.
2) Gerste, 2 Scheffel zu Mehlspeisen und Graupen von 60 Pfund.
3) Erbsen, 1 halber Scheffel zum Kochen von 90 Pfund.
4) Linsen, 1 Viertel Scheffel.
5) Heidegrütze, 1 Viertel Scheffel.
6) Kraut und Rüben, ingleichen Ertüffeln, so viel, als die Person essen will.
7) Salz, 1 halber Scheffel.
8) Zu Butter, Käse und Milch die Nutzung von einer zehn Thaler Kuh, oder von einer Kuh, die 52 Pfund Butter giebt, kömmt täglich $4\frac{1}{4}$ Loth, das Kalb aber bleibt der Herrschaft.
9) Ein fettes Schwein, welches ausgeschlachtet 78 Pfund wiegt, kömmt wöchentlich $1\frac{1}{2}$ Pfund,

nämlich die Woche dreymal Schweinefleisch, ausgenommen die Würste.

10) Ein Viertel von einer ausgemärzten Kuh, wiegt 52 Pfund, kömmt alle Wochen zwey Tage ½ Pfund.

11) Ein und ein halbes Märzschaf, wiegt 52 Pfund, kömmt wöchentlich zwey Tage allezeit ½ Pfund.

In Betracht nun, fährt Eckhart fort, alle Tage ein halbes Pfund Fleisch, satt Brod, Butter, Käse und Zugemüse in Menge, und zwar Kraut und Rüben ungemessen, stipuliret worden; so werden wir uns also gewiß an unserm Gesinde nicht versündigen. Was den Trunk anlanget, wollen wir diese Verfügung machen, daß der Brannmeister, bey jedem Brauen, ein Faß gutes Gesindebier besonders machen, und dem Hochmeister für sein Volk so viel abliefern soll, als sie trinken wollen. Und was letztens die Leuchtung anbetrifft, soll der Hochmeister entweder jährlich 75 Pfund Oel aus unsrer Factorey, oder 2 Scheffel Rübsen dazu, erhalten.

Beurtheilung dieser Berechnung.

Der Urheber dieser Berechnung war zu seiner Zeit ein Meister in der Verfertigung treffender Anschläge, wovon die angeführte und zu Jena 1754 gedruckte Experimentalökonomie desselben zeuget. Da Eckhart sich in vielen Ländern umgesehen hatte, und die Oekonomie immer sein Hauptaugenmerk gewesen war, so konnte er auch obstehende Berechnung ziemlich treffend, für gute Länder, abpassen. Er hatte in gedachter Schrift, S. 181, folgendes Principium festgesetzet:

Man

Man findet zwar Länder und Gegenden, wo dem Volke sehr elendes Essen und Trinken gegeben wird; da aber Pferde und Ochsen, als unvernünftige Thiere, darthun: daß, wenn selbige wacker zu fressen bekommen, sie auch wacker arbeiten. Hingegen wenn sie nicht satt, oder nur Stroh und Heckſel erhalten, fast nicht aus der Stelle gehen wollen, auch bey so gestallten Sachen auf die letzt nicht mehr können; so wollen wir, als nunmehr in der Landwirthschaft geübte Wirthe, in Ansehung erwähnter Hindernisse, und daß wir frische, munstere, starke, gesunde Knechte und Mägde haben, welche Saat- und Aerndtenszeit, wenn es Noth thut, Tag und Nacht herzhaftig und unermüdet, die stärkste Arbeit verrichten können, zum Grunde feststellen, daß all unser Gesinde:

Satt und vollauf, gut zu essen und zu trinken;
Satt und guten Lohn, alle Vierteljahr, auch,
Satt und beständig gute Worte, und dann,
Satt und vollauf Arbeit haben sollen.

Die Berechnung aber der **Eckhartischen** Gesindekost, wenn solche mit der aus dem **Hausvater** verglichen wird, bezeuget es sofort: daß sie nur auf gute Länder gestellet sey. Auch hat **Eckharts** Principium, wegen der Gesindespeisung, hin und wieder in den vorhin abgehandelten Kapiteln dieses **ersten Theils der Hausmutter** seine Rechtfertigung gehabt; allwo gesaget worden, daß animalische Speisen die meiste Nahrung geben. **D. Zückert** aber, in seiner vortrefflichen **Abhandlung von den Nahrungsmitteln**, saget S. 30 also: „Es giebt Nationen, denen die Gesetze das Fleischessen ganz und gar verbieten, und die bey einer blos vegetabilischen Kost ganz gut fahren. Allein es ist doch auch wahr, daß mehrentheils die von Vegetabilien allein lebenden Menschen ungleich schwächer

cher sind, als die, welche vom Fleische leben. In den katholischen Ländern bemerket man zur Fastenzeit, daß die Leute, insbesondere die Handwerker, weil sie alsdann kein Fleisch essen dürfen, an Kräften abnehmen, und zu starken Arbeiten untüchtig sind.“ Gute Länder erfordern mehr Arbeit, daher auch eine bessere Gesindespeisung schon längstens daselst eingeführet ist.

Die Eckhartische Berechnung ist noch nicht einmal für alle Klassen guter Länder passend. Denn es fehlet der Waizen darinn zu Kuchen, Suppen, Klößen und Eyerkuchen.

Auch fehlen mehr andere Artikel: Hirse, gebackenes Obst, Habergrütze ꝛc. Die Würste aber sind gar weggelassen, und allein dem herrschaftlichen Tische zugeeignet worden. Da aber, wie aus den vorigen Kapiteln dieses ersten Theils der Hausmutter zu ersehen ist, mit den Würsten allerley Art so viel auf dem Gesindetische ausgerichtet wird: so sollen selbige, in der Berechnung der Hausmutter, nicht ausgelassen werden.

Es ist zu wenig gesaget, daß nur 80 Pfund Brod, Berlinischen Maaßes und Gewichts, denn darnach rechnet Eckhart, herauskommen sollen.

Man nimmt an, daß der Berliner Scheffel 80 Pfund Roggen enthalte, obschon in manchen Gegenden Roggen gefunden wird, der an 84—86 Pfund wiegt. Rechnet man nun in der Mühle 5 Pfund Abgang, daß 75 Pfund grobes Roggenmehl übrig bleiben, so müssen ohnfehlbar 100 Pfund Brod, eher mehr als weniger, daraus gebacken werden. Es sollen daher in der Berechnung der Hausmutter nur 9 Scheffel Brodkorn, Berliner Maaßes, in Anschlag kommen. Man hätte gar bis auf 8 Scheffel herunter gehen können;

nen; man muß aber in guten Ländern hin und wieder auf feines Roggenmehl zu Suppen und Bärmkuchen, des Einbrockens des Brodtes zu Suppen, und des Einkrumens desselben zu Kalteschalen nicht zu gedenken, Rücksicht nehmen.

Von der Butter müßte auch noch wohl etwas herunter, besonders wo Pflaumenmus und Streichkäse eingeführet sind. Man kann auf 30 bis 40 Pfund herunter gehen.

Wenn alle Tage Fleisch gespeiset werden soll, so müßte man wohl, im Fall die Gesindespeisung einem Hochmeister, Verwalter oder Meyer veraccordiret würde, der Eckhartischen Rechnung nachgehen. Dafern aber eine geübte Hausmutter die Küche wohl versteht, so muß sie es durch gute und öfters veränderte Vorkosten dahin bringen: daß niemals genau ein halbes Pfund Fleisch auf die Person darauf gehe. Sie kann wenigstens ganz sicher allemal 2 — 6 Loth daran fehlen lassen. Sie muß aber auch nicht alle Tage Fleisch in gewissen Jahreszeiten zu Tische bringen; sondern mit Würsten und Eyerkuchen die Stelle des Fleisches ersetzen. In sehr vielen Gegenden guter Länder muß also die Hausmutter mit dem vierten Theile des Fleischanschlages weniger auskommen, und darinn ihre Geschicklichkeit zeigen können. Die Hausmutter soll daher nur 136$\frac{7}{8}$ Pfund Fleisch, worunter die Braten auch begriffen seyn müssen, in Anschlag bringen; da der Eckhartische 182$\frac{1}{2}$ Pfund auf die Person jährlich besaget.

Fürs Getränke sollte doch Eckhart etwas bestimmtes angegeben haben. Er saget in einem gewissen Ideale, es solle aus der Brauerey, von jedem Brauen allemal ein Faß gutes Gesindebier besonders gemachet, und dem Gesinde so viel Bier gereichet werden, als es immer trinken will.

Hier wäre näher zu sagen gewesen, was Gesindebier eigentlich seyn soll. Es ist nicht wohl anzunehmen, daß Eckhart solches Bier verstanden habe, wie es seyn soll, wenn es auf dem herrschaftlichen Tische getrunken wird; oder wie es aus dem Brauhause den Krügern und Schenken von brauberechtigten Herrschaften auf dem Lande, zum Verkauf oder Ausschenken überlassen wird. Denn wider diesen Aufwand würde jede Herrschaft sich erklären, und ihn nicht einführen können und wollen. Es ist auch diese Methode des Tagtäglichen und ganz unbestimmten Biertrinkens noch wohl nirgends Mode gewesen. Genug ist es, daß eigentlich so genanntes Bier in guten Ländern nur zu gewissen Zeiten, als in der Aerndte, an Sonn- und Festtagen ꝛc. allein dem Gesinde gereichet werde.

Es hat daher **Eckhart** unter seinem Gesindebiere wohl nichts anders, als geringes Nachbier, oder Speisebier, verstanden; wenigstens muß solche Erklärung doch angenommen werden. Aber zu allen Zeiten nichts anders als Speisebier dürfte dem Gesinde wohl nicht gefallen, und es wäre wider den urältesten Gebrauch guter Länder: da den Schnittern in der Kornärndte ordentliches Bier, eben denselben aber beym Grasmähen so genanntes Nachbier, wo nicht auch noch mancher Orten eigentliches Bier, gereichet wird. Nachbier, Speise- oder Tischbier, wird auch in Mittelländern, den Kornschnittern, doch fast mehr auch eigentliches Bier, gegeben. Der sogenannte Kosent aber in guten Ländern, welcher das gemeine Getränke des Landvolkes ist, kann daselbst beynahe schon Nachbier heißen; denn er wird so schlecht und so sehr dünne eben nicht gebrauet und getrunken, als es in Mittelländern geschieht.

Das

Das eigentliche Bier aber ist in Deutschland, seiner Stärke nach, sehr verschieden. Und es kömmt nun hauptsächlich darauf an, welchen Grad der Stärke das Aerndtebier eigentlich haben solle.

Die sogenannten März- oder Lagerbiere, die in einigen Gegenden gebrauet und des Sommers getrunken werden, sind die allerstärksten. Sie müssen es auch seyn, weil ihre Dauer oder Währung einzig und allein von ihrer mehrern oder mindern Stärke abhängt. Biere dieser Art sind wegzulassen, wenn man andere etwas geringhaltigere haben kann. Denn sie erhitzen den Arbeiter in der Aerndte gar zu sehr; und je heißer die Tage sind, desto größer wird der Durst. Ist kein gesetzliches, oder durch Herkommen bestätigtes Maas des Aerndtebieres eingeführet, so muß der Mann des Tages wohl an die vier bis sechs Maaße, und, nach Beschaffenheit der Arbeit, und Tageshitze, noch wohl mehr, trinken. Hieraus muß aber nicht nur Betrunkenheit entstehen, sondern auch der Grund zu gefährlichen Krankheiten geleget werden, die auch gemeiniglich nach sehr heiß gewesenem Aerndtewetter auszubrechen pflegen. Hier ist es nun in der That dem Gesinde Wohlthat, wenn ihm ein minder stärkeres Bier gereichet wird, welches den Durst besser löschet, und doch auch den Abgang der Leibeskräfte, zur allerschwersten Arbeit, ersetzet. Denn diese Zwecke werden durch Biere letzterer Art am gewissesten erhalten; dagegen die allzu starken und sehr hitzigen Biere, durch noch vermehrtere Heraustreibung des Schweißes, mehr abmatten als stärken. Diese Biere haben zwar an und für sich, wie es der Erfahrung ganz gemäß ist, eine den abgematteten Leib des Arbeiters gar sehr stärkende Kraft. Allein der Leib muß nicht mehr, um solcher zu genießen, in der anhaltendsten Bewe-

gung bleiben. Denn, in diesem Falle, thun die so sehr starken Biere gerade das Gegentheil.

Meinen Erfahrungen zu Folge ist ein solches Aerndtebier das angemessenste, wenn von einem Scheffel Gerstenmalz eine Tonne Bier gezogen wird. Der Scheffel Malz muß 60 Pfund, die Tonne Bier aber 120 Maas oder Quarte, Berliner Maaßes, enthalten. Ist man auf dem Lande berechtiget, wenigstens sein Aerndtebier brauen zu dürfen, so bleibe man bey der angegebenen Proportion. Sie ist für Herrschaft und Gesinde die vortheilhafteste, und soll nun in dem bestimmtern Anschlage der Hausmutter festgesetzet bleiben.

III. Berechnung der alljährigen Gesindekost für gute Länder, nach der Hausmutter.

1) Ein Scheffel Waizen, zu Mehlspeisen.
2) Neun Scheffel Roggen, zu Brod und Mehlspeisen.
3) Ein Scheffel Gerste, zu Graupen und Grütze.
4) Ein halber Scheffel Haber, zu Grütze.
5) Ein halber Scheffel Erbsen, zum Kochen.
6) Zwey Mätzen Linsen.
7) Vier Mätzen Heidegrütze.
8) Sechs Mätzen gestaimpfte oder ausgemachte reine Hirse.
9) Drey Mätzen Mohn.
10) Vier Mätzen gebackenes Obst.
11) Zwey Scheffel grüne reife Pflaumen zu Mus.
12) Gartengewächse, als Kraut, Rüben und Ertüffeln, so viel als eine Person des Jahres essen kann.
13) Ein halber Scheffel Salz.
14) Butter, 40 Pfund.
15) Käse, 4 Schock.

16)

16) Milch, 40 Quart oder Maas, zu allerley Kuchen und Milchspeisen.

17) Schweinefleisch, worunter die geräucherten Speckseiten und Schinken, aber noch nicht die Wurst, mit begriffen, 80 Pfund.

18) Rindfleisch, 36 Pfund.

19) Allerley anderes Fleisch, als Hammelfleisch, Schöpsenfleisch, Federvieh, $20\frac{7}{8}$ Pfund.

20) Eyer, 5 Schock.

21) Getränke, dieses soll besonders berechnet werden, nach Verschiedenheit der Zeiten und des Gesindes.

Beurtheilung dieses Anschlages.

1) Weil mit dieser Berechnung auf gute Länder, wo der Waizenbau floriret, und unter denselben wiederum auf solche gesehen wird, wo Kuchen und allerley Fladen gebacken werden: so ist ein Scheffel Waizen das wenigste, welches angeschlagen werden kann. Klöße und Eyerkuchen erfordern auch hier eben nicht Roggenmehl, wie in Mittelländern, sondern Waizenmehl. Manche Suppen desgleichen.

2) Um 730 Pfund Brod, täglich also 2 Pfund, herauszubringen, würden nicht viel über $7\frac{1}{4}$ Scheffel Roggen erfordert werden; allein es kann nicht weniger in Anschlag kommen, da man auch auf einige Kuchen von Roggenmehl, Brocken und Mehl zu Suppen, auch Krumen zu Kalteschalen, sehr rechnen muß: wenn gleich die übrige Speisung mittelst der Vorkosten so gut eingerichtet wäre, daß ein und der andre Dienstbote nicht völlig 2 Pfund Brod, des Tages, verzehret.

3) In guten Ländern müssen mancherley Speisen, als ein Vorzug vor Mittelländern, seyn. Daher darf

die

die Gerste zu Graupen und Grütze nicht ausgelassen werden; zumal da die Graupen eine sehr derbe und gegenhaltende Kost abgeben. Eckhart hat 2 Scheffel Gerste angeschlagen, aber viele andere Vorkosten weggelassen. In guten Ländern sollen aber alle Arten der Gesindekost vorräthig seyn. Hier nun in diesem Anschlage fehlet keine derselben, daher auch nur 1 Scheffel Gerste angeschlagen werden soll.

4) Habergrütze ist eine unentbehrliche Kost in guten Ländern, woraus sogar eine der besten Aerndtesuppen bereitet wird. Sie kann daher nicht weggelassen werden.

5) Weil Erbsen, nach Anweisung voriger Kapitel dieses ersten Theils der Hausmutter, zu Suppen und Vorkost sehr genützet werden, und unter allen Vorkosten am meisten sättigen: so kann nicht weniger, als ein halber Scheffel auf die Person, gerechnet werden.

6) Linsen werden nicht überall gebauet, und können weit weniger mit Bequemlichkeit gekochet und zu Folgespeisen, gleich den Erbsen, angewendet werden; weshalb nur 2 Mätzen ausgeworfen sind.

7) Heidegrütze wird auch da, wo sie nicht erbauet wird, sehr gern gegessen. Sie wird daher in guten Ländern aus der Nachbarschaft erkauft, oder gegen andere Naturalien, daran Mittelländer, die Heidekorn bauen, Mangel haben, ausgetauschet. Mittelst derselben werden die Suppen vornehmlich verändert, um die Einerleyheit derselben in etwas zu vermeiden.

8) Auch mit der Hirse wird es so gehalten. Wenn sie schon nicht irgendswo erbauet wird, pfleget man sie doch einzukaufen oder einzutauschen. Und in guten Ländern, wo sie selbst etwa nicht erbauet wird, ist sie fast mehr, als in Mittelländern, eine sehr vorzüglich geachtete Speise. Es ist dieserwegen gar

nicht

nicht zu viel, daß 6 Mäßen reine Hirse auf die Person angeschlagen werden, theils zur Suppe, theils zur Vorkost.

9) Mohn wird auch zu Suppen in guten Ländern sehr gern gegessen, muß auch, wenn die Butter knapp geworden, oft die Stelle des Zubrodtes vertreten. Die davon gemachten so genannten Mohnstrißen aber sind überall Delicatesse fürs Landvolk. Man hat daher 3 Mäßen für die Person in Anschlag gebracht.

10) Gebackenes Obst wird als Vorkost sehr geliebet, und in guten Ländern fast unter die Delikatessen des Landmannes gerechnet. Sollte man es ihm nun daran wohl fehlen lassen?

11) Pflaumenmus ist eine sehr gesunde Kost, und dienet vornehmlich zur Veränderung des Zubrodtes. Auch hieran soll kein Mangel in guten Ländern seyn. Es darf nicht blos als Zeitspeise im Herbste allbereit verzehret seyn. Man hat daran eine Dauerspeise auf mehr als ein Jahr. Beym Gebrauche wird dieses zum Dauern ganz steif eingekochte Mus mit Wasser etwas verdünnet.

12) In Ansehung der Gartengewächse läßt man es mit Eckharten bey dem allgemeinen Satze: so viel das Gesinde essen mag und will. Der Hausvater muß es von der Geschicklichkeit der Hausmutter erwarten, daß sie durch gute und veränderte Bereitung der Gartengewächse, als einer Zeitspeise, desto mehr der Dauerspeisen schonen, und in Ansehung letzterer einigen Ueberschuß herausbringen könne.

13) Ein halber Scheffel Salz ist eben nicht zu viel, sonderlich wenn man aufs Pökelfleisch rechnet. Wo aber, in fischreichen Gegenden, viele Salzfische gekochet werden, welches aber eben so oft nicht geschieht: da würde dieses Maas des Salzes kaum hinreichen.

reichen. Gesetzt aber, der halbe Scheffel Salz sey für eine Person zu viel, so muß doch das übrige Gewürz, als Pfeffer und Ingwer, darunter mit begriffen seyn.

14) Butter, wenn Schmalz, Mus und Mohn, auch Wurst, zu Hülfe genommen werden, könnten noch wohl fast an die 30 Pfund herunter gesetzet werden. Da aber, in einem oder dem andern nur benannten Artikel, Abgang seyn könnte: so will man in Berechnung einer so täglichen Speise, als die Butter in guten Ländern ist, nicht zu wenig thun. Genug ist es, wenn die Hausmutter einige Pfunde Butter von der Gesindespeisung, wie von den andern übrigen angeschlagenen Naturalien, erübrigen und sich zum Gewinnste anrechnen kann.

15) Käse hätten etwas mehr oder weniger können angeführet werden. Man kann in Ansehung ihrer Zahl aber um deshalb weniger auf das ungefähre nächste Maas kommen; indem sie in Ansehung ihrer Größe, in geringen Länderentfernungen, gar sehr von einander abgehen. Man sollte sie zwar lieber dem Gewichte nach angeben wollen, allein dieses würde auch nicht treffen; da die Handkäse bald trockner bald feuchter, dieserhalb aber bald mehr bald weniger schwer seyn können. Wo aber stark auf alten Käse gehalten wird, da reichet man mit selbigem weiter, als mit solchem, der weniger alt, oder noch sehr jung ist.

16) Milch, darunter ist allein süße Milch zu verstehen, weil solche in guten Ländern zu Klößen, Eyerkuchen, Suppen und Hirse sehr gebrauchet wird. Es sind daher 40 Quart das allermindeste, die angeschlagen werden können. In manchen Gegenden, wo eine gute Viehzucht ist, und sogar wohl süße Milchkalteschalen gegessen werden, sollten wohl kaum 60 Quart zureichen. Buttermilch und geronnene saure

Milch

Milch aber werden, ihres geringen Werthes halber, gar nicht in Anschlag gebracht.

17. 18. 19) Wenn die Frage wäre, wie viel Fleisch soll angeschlagen werden, wenn die Gesindespeisung nicht von der Herrschaft, sondern durch einen Verwalter, Hochmeister oder Meyer, nach einem gewissen Verding, geschehen soll; so hätte man den Eckhartischen Anschlag, der 182½ Pfund der Person jährlich zueignet, unterschrieben. Da aber der in den vorigen Kapiteln gegebene Unterricht in der Gesindespeisung lehret, wie, statt des Fleisches, mit Wurst und Eyerkuchen, auch mancher gut bereiteter Vorkost, die Stelle des Fleisches ersetzet werden kann: so hat man in dem Anschlage der Hausmutter nur die Summe auf 136⅞ Pfund setzen wollen. Schweinefleisch das meiste, indem darunter der Speck, als die allerunentbehrlichste Dauerspeise, begriffen ist, und daher auch das allermeiste in der Gesindespeisung thun muß. Die Wurst läßt sich, dem Gewichte nach, nicht so wohl angeben, und man thut in Ansehung derselben am besten, wenn man saget, daß so viel Wurst auf einen Dienstboten zu rechnen sey, als von einem großen Speckschweine gemachet werden kann. So hätte man denn über diesen Punkt doch auch etwas bestimmtes.

Rindfleisch, weil doch alle Jahre Kühe in großen Haushaltungen auszumärzen und zu schlachten sind, auch selbiges fast alle Sonntage gekochet wird, hat man an 36 Pfund gerechnet. Hiervon müssen an die 80 Mahlzeiten für eine Person bestritten werden; da man es annimmt, daß eine geübte Hausmutter nicht genau täglich ein halbes Pfund Fleisch verbrauchet, indem sie ihre Vorkosten gut und verändert zu kochen weis.

Die übrigen Fleischarten müssen der Hausmutter willkührlich seyn, und will man keine derselben auf

gewisse

gewisse Pfunde setzen. Es kann bald Kalbfleisch, bald Hammelfleisch, auch wohl Hausgeflügel, nach jeden Orts eigner Lage und übrigen Umständen, unter einander bald mehr, bald weniger seyn: nur daß in Ansehung dieser drey Fleischarten, worunter auch die Braten mit begriffen sind, die ausgeworfene $20\frac{7}{8}$ Pfund eben nicht überstiegen werden sollen. Nur wäre noch zu erinnern, daß die Pfunde des Rindfleisches da zu mindern sind, wo im Herbste viele Märzschafe geschlachtet, und eingepökelt oder geräuchert werden. Je mehr Pfund Schaffleisch also für die Gesindeküche in Rechnung kämen, desto weniger würde Rindfleisch darinn aufzuführen seyn.

Uebrigens ist noch zu bemerken, daß hier nur das Gewichte des Fleisches im frischen Zustande genommen ist, und kein Abschlag statt finden muß; wenn es z. E. in geräuchertem Zustande getrocknet, und deshalb desto weniger wiegt. Man muß dagegen rechnen, daß des Räucherfleisches, wenn es schon im Gewichte abgenommen hat, gegen das frische Fleisch zu rechnen, nicht so viel genossen werden kann, und dem ungeachtet, in geringerm Gewichte gegessen, doch mehr gegenhält, als das mehr wiegende frische Fleisch.

20) Die angesetzten 5 Schock Eyer können gar nicht gemindert werden; da bey der, in vorhergehenden Kapiteln, beschriebenen Speisungsart, wenn man die Wintermonate in etwas ausnimmt, die wöchentlich, mehrentheils einigemal, zu backenden Eyerkuchen nicht wenig Eyer erfordern. In der Aerndtezeit, Morgens und Abends, welcher Aufwand an Eyern! Daß aber so viele Eyer, hauptsächlich aber Eyerkuchen, aufzutragen erfordert wird, kömmt daher: damit der Mangel des frischen Fleisches dadurch ersetzet werden möge. Denn ohne Eyerkuchen und frischem Fleische müßte ja stets Pökel- oder Räucherfleisch fast

nur

nur die tägliche Speise guter Länder seyn. Wenn aber Eyerkuchen mit dergleichen nicht frischem Fleische häufig abwechseln; so werden sie gern gegessen, weil sie keine eingesalzene oder geräucherte Speise sind, deren Einerleyheit ermüden würde. In einigen Haushaltungen ist es nicht nöthig, zu Eyerkuchen sonderlich seine Zuflucht zu nehmen. Nämlich in so großen Häusern, wo fast alle Wochen Schweine oder Rinder geschlachtet werden. In diesen kann es denn wohl nach dem Eckhartschen Anschlag so ziemlich gehen, und alle Tage Fleisch gekochet werden, welches wegen des wöchentlichen Schlachtens meist immer frisch seyn kann. Da aber dergleichen Haushaltungen nur die wenigsten sind; so ist in geringern die gute haushälterische Weise angenommen worden: nur im Herbste oder Winter großes Vieh zu schlachten, und das Fleisch durch Einsalzen oder Räuchern für die folgenden Frühlings- und Herbstmonate, als Dauerspeise, zu erhalten. Hier nun ist es nöthig, wie es auch wirklich geschieht, auf Eyerkuchen sehr zu halten, und wo sie einmal eingeführet sind, auch davon nicht abzugehen; indem die Eyerkuchen eine ungleich wohlfeilere Speise, als alle Arten des Fleisches, sind.

Es könnte also nun eine Hausmutter in guten Ländern sich an diesen Anschlag wohl halten, und ihren Ueberschlag darnach machen. Sie kann zufrieden seyn, im Fall sich der Hausvater mit ihr auf einen gewissen Fuß setzen wollte oder müßte, wenn ihr alle, für eine Person des Gesindes, jährig erforderlichen Speisevorräthe nach solcher wahrscheinlichsten Berechnung bewilliget werden. Es kömmt sodann auf ihre Fähigkeit an, in einem oder dem andern Artikel noch etwas zu erübrigen; wie es jeder klugen Hausmutter Hauptpflicht bleibt, überall anständige Ersparnisse zu suchen, und sich Vortheile zu stiften.

Uebrigens merke man sich noch, daß bey dieser Berechnung Berliner Maas und Gewicht verstanden werden muß.

Berechnung des Gesindegetränkes.

1) Männliches Gesinde.

1) Einem Knecht täglich 6 Quart Bier beym Getraidemähen, auf 4 angenommene Wochen, sind in Summa 164 Quart.

2) In zwo angenommenen Wochen, da Korn geharket und eingefahren wird, zu Bierkalteschale, täglich ein halbes Quart, sind in Summa 6 Quart.

3) An Sonn- und Festtagen, des Morgens zu Biersuppen, des Abends aber zu Bierkalteschalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

4) Bey einigen andern besondern Fällen, fürs ganze Jahr, 22 Quart.

5) Gesindebier, guter Kofent, oder geringes Speisebier, wie man es etwa nennen wollte, kann, nach Beschaffenheit der Arbeit und Tageshitze, und damit vereinigter besonderer Speisung, nicht für jeden Tag auf ein gewisses Maas bestimmt werden; man will daher fürs ganze Jahr überhaupt rechnen: $3\frac{1}{2}$ Scheffel Gerste oder Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen soll.

6) Hopfen zu diesem Gesindegetränke $1\frac{1}{2}$ Scheffel, davon der Scheffel 6 Pfund wiegt.

7) 6 Quart oder Kannen Branntwein des Morgens an Festtagen, an Aerndtetagen beym Korn- und Grasmähen, auch bey einigen Mittagsmahlzeiten in der Kornärndte.

Beurtheilung dieser Trankrechnung.

1) Mit dem Aerndtebiere sieht man hier nicht auf Oerter, oder gewisse große Haushaltungen, wo

von

von je her gewisse Maaße oder Kannen gesetzlich sind; wobey es freylich sein Bewenden haben muß. Man richtet sein Augenmerk auf solche Oerter oder Häuser, in denen den Schnittern das Bier willkührlich gegeben und getrunken wird.

Wenn, wie oben schon erwähnet worden, aus einem Scheffel Malz zu 60 Pfund eine Tonne Bier gezogen wird, so muß solches weder zu schwach noch allzu stark ausfallen. Die Tonne muß 120 Quart oder Kannen enthalten, das Quart aber oder die Kanne 2 Pfund wiegen. Man nimmt, wie schon gesaget, Berliner Maas und Gewicht an; welches in der Folge, ohne weiteres Erinnern, immer zu verstehen ist.

Wo starkes Korn steht, und tüchtig hinter einander weggemähet wird, da sind, zumal in heißen Tagen, 6 Quart Bier, zur Stillung des Durstes und Ersetzung der abgehenden Leibeskräfte, gar nicht zu viel. In guten Ländern fängt der Schnitter schon frühe um 5 Uhr an, und kann schon Vormittags fast 2 Quart Bier ausgetrunken haben. Um 2 Uhr Nachmittags muß er wieder anfangen, und meist bis zu Sonnenuntergang hin aushalten, da er denn bey der Mittagsmahlzeit und währender nachmittäglicher Arbeit die übrigen 4 Quart wohl muß zu sich genommen haben.

Es können kühle und regnichte Mähetage einfallen, an welchen das ausgeworfene Maas eben nicht drauf gehen würde. Wenn aber die Temperatur zu Zeiten sehr heiß eintreten und die Arbeit doch nicht nachgelassen werden kann: so treibt die Noth die Schnitter wohl dazu, daß sie über 6 Maas des Tages austrinken müssen; wenn sie gleich sonst ordentliche Leute sind, und von Unmäßigkeit keine Profession machen. Es müssen also dergleichen Tage in einander gerechnet werden, und sich übertragen.

Wenn aber in Mittelländern mit wenigern Maaßen Aerndtebieres auszukommen ist, so liegt dieses in der Art der Arbeit. Denn Mittelländer haben weniger starkes Korn zu mähen, wozu also auch weniger Leibeskräfte erfordert werden. Die Billigkeit redet also für Schnitter in guten Ländern, wie in Ansehung der Speise, also auch in Ansehung des Getränkes.

2) Ueber den Artikel der Kalteschalten, wenn Korn geharket oder eingeführet wird, ist eben nichts sonderliches zu sagen. Nur wird vorausgesetzet, daß bey dem Korneinfahren Kalteschalen des Orts eingeführet seyn. Denn, dafern an einigen Orten Korn eingeführet wird, und solches in einem Zuge dergestalt eifrig fortgeht: daß die Pferde, außer der Mittagsmahlzeit, nicht stille stehen und fressen dürfen, da geht weit mehr Bier darauf, wenn den Knechten Bier zu trinken, in der Scheune oder auf dem Hofe, gereichet wird.

3) Es ist schon öfters in dieser Schrift erwähnet worden, daß in guten Ländern des Sonntags sowohl als an Festtagen die Morgensuppe eine Biersuppe mehrentheils sey. Eben daselbst hat man auch für die Abende solcher Tage die Bierkalteschale, um der großen Bequemlichkeit willen, angenommen und fest gesetzet. Auch ist hieselbst hergebracht, daß bey den Mittagsmahlzeiten Bier getrunken werde, welches für die Person nur 1 Maas seyn soll. Dieserhalb hat man nun fürs ganze Jahr nicht weniger als 108 Quart ansetzen können.

4) Es fallen Gelegenheiten vor oder Arbeiten, bey denen die Herrschaft, zur Ermunterung oder Belohnung des Fleißes, dem Gesinde, statt des alltäglichen gewöhnlichen Getränkes, wohl ein oder das andre Maas gutes Bier reichen läßt; dieserhalb sind denn die 22 Quart oder Kannen gerechnet worden.

5) In guten Ländern kann doch nicht alle Tage dem Gesinde Bier gegeben werden; es muß daher, nach

Abzug

Abzug der vorhin benannten Tage, ein solches Getränke gehalten werden, welches etwas besser als der gewöhnliche Kosent in Mittelländern ist. Der Name dieses Getränkes kann gleichgültig seyn. Nur merke man sich, daß zur Aerndtezeit beym Kornharken und Grasmähen dieses Getränke noch etwas besser, als das sonst gewöhnliche, seyn müsse. Schlägt man nun zum alljährigen Aufwande $3\frac{1}{2}$ Scheffel Malz, den Scheffel zu 60 Pfund, an; so machte solches, mit den zuvor berechneten 300 Quart Bier oder $2\frac{1}{2}$ Tonnen, jährlich 6 Scheffel Malz auf einen männlichen Dienstboten.

6) Da man den Anschlag auf braun Bier von Gerstenmalze gerichtet hat, so muß auch Hopfen dazu genommen werden. Nun hat man aber vorausgesetzet, daß, wenn es des Orts Gesetze leiden, man kein Lagerbier, als welches zugleich sehr gehopfet seyn muß, zum Aerndtebiere erwählen, sondern, wenn man dazu berechtiget ist, (und die Braufreyheit, in der Aerndte und Saatzeit, haben sogar die Bauern in der Mark Brandenburg,) ein weniger starkes Bier brauen soll. In guten Brauhäusern nimmt man den vierten Theil des Hopfens gegen das Malz. Oder das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz ist wie 1 zu 4. Bey Lagerbieren aber, die hier nicht gemeynet sind, ist das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz wie 1 zu 2, oder die Hälfte des Malzes muß das Maas des Hopfens zu Lagerbieren bestimmen.

7) Unter den allgemeinen Regeln zu Anfange dieses ersten Theils der Hausmutter ist auch enthalten, daß hauptsächlich der Branntwein, um das Volltrinken zu verhüten, dem Gesinde in einem festzusetzenden Maaße gereichet, und daraus durchaus kein willkührliches Getränke gemachet werden müsse. Welches wäre nun die rechte Dosis für eine Person? Ein Berliner Quart Branntwein kann 19 bis 20 Doses ausmachen.

machen. Wir wollen aber nur 18 Abtheilungen oder Doſes eines Quarts anſetzen.

Wenn man nun 24 Kornmähetage und 12 Grasmähetage annehmen wollte, an welchen alle Morgen den Knechten, zum Frühſtück im Hauſe, Branntwein gegeben wird: ſo würden nach obiger haushälteriſcher Abtheilung, das Quart zu 18 Doſes gerechnet, 2 Quart Branntwein zum Frühſtück in der Aerndte aufgehen. Des Mittags zu 18 Aerndtemahlzeiten (denn bey allen iſt nicht überall in guten Ländern gebräuchlich) auch 1 Quart; wiewohl die Doſes bey den Mittagsmahlzeiten kleiner, als des Morgens, ſeyn ſollen, weil des Mittags, bey Tiſche, Bier getrunken wird. Ferner wird des Morgens an Feſttagen, ſtatt der gewöhnlichen ſonntäglichen Bierſuppe, auch Branntwein gegeben. Für 10 bis 12 Feſttage könnten nun $\frac{2}{3}$ Quart angeſetzet werden. Daß alſo bis hieher das Gewöhnliche des Branntweins $3\frac{2}{3}$ Quart betrüge. Wenn aber zu Zeiten im Winter die Knechte allbereit um 3 oder 4 Uhr des Morgens wegfahren; dieſerhalb aber, da die Suppe für das übrige Geſinde noch nicht fertig ſeyn kann, mit einer Doſis Branntwein kurz und gut abgefertiget werden ſollen; hiernächſt auch in manchen Fällen der Hausmutter frey ſtehen muß, dann und wann den außerordentlichen Fleiß des Geſindes mit einer Doſis Branntwein aufzumuntern oder zu belohnen: ſo ſollen ihr zu ſolchem Behuf noch $2\frac{1}{3}$ Quart Branntwein paſſiren; daß alſo die ganze Summe von 6 Quart Branntwein entſtünde. In Mittelländern würden 2 oder 3 Maas Branntwein hinreichen. Man muß aber, wie in allen übrigen Artikeln, dabey vorausſetzen, daß daſelbſt weniger Einkommen für die Herrſchaft, und weniger Arbeit für das Geſinde, Statt finde.

2) Weib-

2) Weibliches Gesinde.

Da das weibliche Gesinde auch trinken muß; aber wenigstens in der Aerndte kein Bier erhält, so kann ein Anschlag des jährigen Getränkes für dasselbe, mit dem für das männliche Gesinde, nicht auf eben denselben Fuß genommen werden. Er würde also auf folgende Art abzufassen seyn:

1) In zwo angenommenen Wochen, darinn Korn geharket und eingefahren wird, (denn beym Korneinfahren wird an den meisten Orten dem Knechte eine Magd zur Arbeit zugegeben,) zu Bierkalteschale täglich ein halbes Quart, sind in Summa 6 Quart.

2) An Sonn- und Festtagen des Morgens zu Biersuppen, des Abends aber zu Bierkalteschalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit, 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

3) Bey einigen andern besondern Fällen für das ganze Jahr 6 Quart. Alles zusammen also eine Tonne gutes Bier.

4) Gesindebier, guter Kosent, oder wie man es sonst nennen wollte, fürs ganze Jahr überhaupt 3 Scheffel Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen soll.

5) Hopfen zu diesem Getränke 1 Scheffel.

6) 1 Quart Branntwein des Morgens an Festtagen, oder bey mancherley Gelegenheiten.

Beurtheilung dieser Trankrechnung.

1) So gut der Knecht beym Harken und Korneinfahren Bierkalteschalen ißt, so gut muß auch die Magd die ihrige haben.

2) Die rubricirten 108 Quart Bier werden in Gemeinschaft mit den Knechten verzehret. Man muß jeder Person des weiblichen Gesindes auch ihr Recht wiederfahren lassen; die vielmals um das Hauswesen

sich eben so sehr, wo nicht besser als der Knecht, verdient machen kann. Bier ist fürs Gesinde ein Freudentrunk, daher müssen die Mägde nirgends davon ausgeschlossen werden.

3) Obschon eine züchtige Magd eben nicht auf starkes Getränke gierig seyn soll, so ist es ihr doch zu gönnen, wenn ihr die Hausmutter auch dann und wann einen Trunk Bier reichet. Es ist immer eine Wenigkeit, wenn für diesen Artikel 6 Quart benannt werden.

4) Gesetzt, die Mägde sollten des Tages weniger, als die Knechte, trinken, so ist in dieser Absicht schon genug Abschlag geschehen, wenn ihnen ein halber Scheffel weniger angerechnet worden. Man muß auch zugleich auf manche Kostsuppe hiebey mit rechnen.

5) Wir haben vorhin den Satz angenommen, daß der Hopfen gegen das Malz sich wie 1 zu 4 verhalten solle. Eine Tonne Bier für die Magd, oder 120 Quart Bier erfordern 1 Scheffel Malz. Das übrige Getränke soll aus 3 Scheffeln Malz gezogen werden. Diese 4 Scheffel Malz müssen nun mit 1 Scheffel Hopfen gewürzet werden.

6) Die Mägde dürfen sich eben nicht an den Branntwein gewöhnen, wie es denn deren genug giebt, die keinen trinken. Da aber die Knechte an den Festtagen des Morgens keine Suppe, sondern statt derselben Branntwein, erhalten: so kann um der Mägde willen nicht besonders gekochet werden. Sie müssen daher mit den Knechten, im Frühstücken an Festtagen, Gleichheit halten. Da auch nicht selten der Fall sich ereignen kann, daß eine Magd zur Nachtzeit, oder doch so frühe vom Hause zu gewissen Verrichtungen, verschicket wird, ehe die Morgensuppe zu ihrer Zeit fertig war; mithin also mit einer kleinen Dosis Branntwein zum Frühstücke vorlieb nehmen muß: so ist fürs ganze Jahr 1 Quart Branntwein ausgesetzet worden.

Bier-

Vierzehentes Kapitel.

Gesindespeisungsdeputat.

Wenn schon die Gesindespeisung von der Hausmutter selbst in großen Haushaltungen besorget wird, und unter ihren Augen geschieht, so können doch einige Leute in Diensten der Herrschaft seyn, die nicht mit gespeiset werden, sondern zu ihrem Unterhalte für ein Jahr etwas gewisses erhalten, welches **Deputat** genannt wird. So wird z. E. dem Vogt, Flurschützen oder Pfänder, Hirten, Brauer u. s. w. ein gewisses Deputat an Korn und mancherley Speisevorräthen gereichet. Da saget man denn: der Hirte oder Brauer ꝛc. steht auf Deputat. Es ist in jeder Provinz schon etwas festgesetztes für diese Art Deputate, wornach man sich, bis auf einige Kleinigkeiten, wohl zu richten hat. Hiervon will man aber in diesem Kapitel nicht reden. Es soll allein die Frage seyn von der an einem Hochmeister, Verwalter oder Meyer zu überlassenden Speisung des Gesindes, weshalb denselbigen Gesindespeisungsdeputat zu geben ist. Man will hier vornehmlich untersuchen, **in welchen Fällen es gut seyn könne, sein Gesinde auf ein Speisungsdeputat zu setzen.**

Wenn in manchen großen Haushaltungen viele Leute täglich gespeiset werden, so kann die Frau des Hauses nicht wohl selbst die Sorge und Aufsicht darüber bestreiten. Sie muß also eine eigene Person dazu anstellen, die man gemeiniglich eine Ausgeberin nennt. Es kömmt sodann darauf an, daß diese Person die dazu erforderten Eigenschaften auch besitze. Diese sind aber vornehmlich: Wissenschaft, Treue und Geduld.

Die Ausgeberin muß, wenn gleich noch eine besondere Köchin oder Küchenmagd daneben von der Herrschaft gehalten wird, die Küche verstehen; damit sie der Köchin in allen Fällen Weisung geben könne. Sie muß ferner wissen, wie viel sie zu jeder Speise und Mahlzeit nehmen und geben soll, um, zum Schaden der Herrschaft, weder zu viel, noch, zu Lasten des Gesindes, zu wenig zu geben. Sie muß überdem in guten Ländern verstehen, mit Zeit- und Dauerspeisen schicklich hauszuhalten, und das Locale in der Speisungsfolge wohl inne haben und beobachten. Mit solcher Wissenschaft muß sie sich selbst Ansehen bey dem Gesinde zu verschaffen und immer zu erhalten wissen. Der Mangel solcher Wissenschaft aber würde ihr Verachtung zuziehen. Und, als eine Unwissende geringe geschätzet, würde das Gesinde bey der Speisungsart öfters murren, klagen und manche verdrüßliche Händel unternehmen wollen.

Auch an Treue muß es einer Ausgeberin nicht fehlen. Sie hat, oder soll haben, das ganze Vertrauen ihrer Herrschaft. Denn ihr sind alle Vorräthe des Essens und Trinkens fürs Gesinde übergeben und anvertrauet. Die Frau vom Hause dürfte eben keine Einfältige seyn, um von einer untreuen Ausgeberin überlistet zu werden. Eine sehr kluge Frau könnte die Betrügereyen oder heimlichen Entwendungen zwar merken; aber doch nicht zurück halten. Denn, wenn eine Ausgeberin unredlich und zugleich listig ist, so wird sie immer Leute ihrer Art an der Hand haben, oder sich noch wohl zuziehen, welche die herrschaftlichen Speisevorräthe heimlich verschleppen und Unterhändler des Betruges seyn müssen. Dieses wird denn wohl so weit getrieben, daß zuletzt alle Maasregeln bey Seite gesetzet und, so zu sagen, öffentliche Plünderungen vorgenommen werden. Die zu kühn gewordene

dene Haushälterin wird fortgejaget, und keine treue, weil jede Herrschaft die letztere nicht von sich läßt, wieder gefunden; oder wenn man ja eine, aber doch nicht recht gesetzte, Person wieder erlanget, so wird sie durch Kupplerinnen verführet, und da wieder angefangen, wo es die vorige gelassen hat.

Endlich muß auch die Ausgeberin keine ungeduldige Person seyn. Denn in großen Haushaltungen ist nicht wenig Mühseligkeit und Last. Eine Ungeduldige wird zum öftersten, unter der sich häufenden Menge von Geschäfften, so wild und zügellos, daß sie dann am meisten Zank und Lärm im Hause anrichtet, wenn gewisse Perioden der Zeit und der Geschäffte ihre Sanftmuth und Gelassenheit unentbehrlich machen. Der Zorn und Eigensinn solcher Creaturen können nun der Herrschaft viele unangenehme Stunden machen, und verursachen, daß ihnen der Wunsch sehr angelegen wird, mit der Gesindespeisung unverworren zu seyn.

Wenn daher nun eine Herrschaft das Unglück hätte, keiner mit guten Eigenschaften begabten Ausgeberin habhaft werden zu können: so wäre es ihr gar nicht zu widerrathen, die Gesindespeisung auf Deputat auszuthun, und solche einem Verwalter oder Meyer zu überlassen.

Es kann aber auch seyn, daß manche Hausherrschaften sehr öfters verreisen, und von Hause abwesend seyn müssen. Es kann ferner seyn, daß zum allerösterstenden Haus von Fremden, und deren Visiten, nicht leer sey; weshalb die Frau vom Hause der Ausgeberin nicht nahe genug bleiben, und solche mit ihrer Autorität unterstützen und bey Ansehen erhalten kann; so wird auch eine sonst gute Ausgeberin mit der Gesindespeisung viel Noth, in manchen Gegenden, haben können. Ich sage, in manchen Gegenden.

Denn,

Denn, wenn man sich ein wenig, mit einem Beobachtungsgeiste, in der Welt umgesehen hat: so wird man wissen, daß das Gesinde an einem Orte immer mehr wild und verdorben sey, als an andern Orten; welche Modification aus mehr als einer Quelle den Ursprung genommen hat. Ein in mehrern Graden rohes Gesinde nun würde, unter obbeschriebenen Umständen, der Ausgeberin das Leben sehr sauer machen, und durch Murren eine immer bessere Speisung erzwingen wollen. Die Haushälterin würde nun entweder abdanken, oder, um sich zu erhalten, die Zufriedenheit des Gesindes durch eine bessere Speisung, der Herrschaft zum Schaden, erwerben wollen. In diesem Falle wäre es nun sehr wohl gethan, einem Hechmeister, Verwalter oder Meyer, Gesindedeputat zu geben, um davon die Gesindespeisung zu unterhalten. Denn wenn gedachte Vorgesetzte nebst ihren Frauen selbst mit an dem Gesindetische sitzen, und mitspeisen: so müßte das Gesinde, auch bey etwas schlechterer Speisungsart, vorlieb nehmen, wenn es sieht, daß die Vorgesetzten doch auch nicht besser essen und trinken. Denn in den Häusern des Mittelmannes kann auch schon daraus eine Unzufriedenheit des Gesindes mit der gewöhnlichen Kost entstehen: wenn es sieht oder weis, daß die Herrschaft besser essen und trinken kann. Böses Gesinde strebet gar gern nach der Gleichheit.

Eben so sehr würde einer Herrschaft anzurathen seyn: das Gesinde, welches bey der Speisung ist verwöhnet worden, eine Zeitlang auf Deputat zu setzen, und es dadurch auf den alten Fuß zurück zu führen. Es kann aber eine Verwöhnung des Gesindes in der Art zu speisen aus mehr als einer Ursache entstanden seyn.

Eine der Ursachen ist diese, wenn eine oder die andre Herrschaft das Principium ergriffen hat, durch

eine

eine bessere Gesindespeisung das Gesinde zu bessern, welches doch nicht zum Ziel führet. Das einzig solide Principium des zu bessernden Gesindes soll das Christenthum seyn. Wenn aber die Herrschaften selbst gegen die Religion nur kaltsinnig sind, so verfallen sie auf Besserungsmethoden, womit sie sich vielmals selbst sehr bestrafen.

Eckhart, den man sich in vielen Stücken zum Führer in der Haushaltungskunst wählen kann, hat eben nicht das beste Principium, zur Erweckung des guten Willens und mehrern Fleißes, angenommen; wenn er in seiner Experimentalökonomie S. 182. 183. also schreibt: „Und da es nun annoch auf das Lohn ankömmt, wie viel nämlich ein jeder jährlich bekommen soll, und uns das: Ländlich, Sittlich, im Wege steht, daß nämlich an einem Orte mehr, am andern weniger, Lohn gegeben wird; unser Vorhaben aber ist NB. frisch, accurat und fertig zu wirthschaften, und von jedermann Ehre und keine Nachrede zu haben; so wollen wir uns jederzeit bey unsers gleichen Nachbarn erkundigen, was selbige ihrem Gesinde jährlich für Lohn geben, nachgehends als einen festen Grund setzen, daß

unser Hochmeister zehen Thaler mehr haben soll, als andrer Leuten Hochmeister erhalten;

unsere Knechte zwey Thaler mehr, als anderer Leute ihre Knechte;

unsere Mägde einen Thaler mehr, als anderer Leute ihre Mägde;

unsere Hirten zwey Thaler mehr, als andere Hirten.

Wogegen wir dann des zuversichtlichen Vertrauens leben können: daß unser sämmtlich Gesinde sothane reichliche Vorsorge mit Dank, Treue, Gehorsam und unermüdetem Fleiß erkennen, und bey allen Begebenheiten sich bey und auf uns halten wird, und daß uns dasjenige

nige wenige, so wir auf jede Person das ganze Jahr nur einmal mehr geben, bey der so häufig vorfallenden täglichen Arbeit zehenfach wieder wird zu gute kommen.“ Wie weit wird man nun aber mit diesem und dergleichen Principien kommen können? Binnen einigen Jahren ist es mit einem gebesserten Lohne nichts Neues, und die Nachbarschaft, um ihre gute Dienstboten nicht zu verlieren, muß im Lohne das nämliche thun. Und so ist alles auf dem alten Fuße. Kein gebessertes Gesinde. Vielleicht durch größeres Lohn verschlimmertes, und nun zur Unterhaltung der Lüderlichkeit mehr aufgelegtes Gesinde. Mit der Gesindespeisung ist es nun völlig eben so. Es ist doch nur auf eine kurze Zeit, wenn man Sitten durch Speise und Trank verbessern, und darauf die Moral gründen will. Man hat sich damit, und vielleicht auch der ganzen Nachbarschaft, geschadet: daß man Neuerungen eingeführet. In diesem Falle wäre es nun das allerzuträglichste, eine unweislich erhöhete Gesindespeisung wieder in das vorige Geleise zu bringen: wenn solche eine Zeitlang, mittelst eines Deputatgebens, dem Hochmeister oder Meyer überlassen wird.

Es kann auch wohl eine allgemeine Noth ebenfalls zuwege bringen, was obiges falsches Principium hier und da hervorgebracht hat. So war es in dem siebenjährigen Kriege, als die junge Mannschaft überall aufgesuchet, und unters Gewehr gestellet ward. Die wenigen noch übrigen Knechte maßeten es sich an, eine bessere Speisungsart vorzuschreiben, oder sich bey der Miethung gar auszubedingen. Die Herrschaften mußten nachgeben. Haben nun letztere noch nicht zu der vor dem Kriege gewöhnlichen Speisungsart auf gute Art zurück kehren können; so müssen sie, den obigen Weg wieder einzulenken, als den kürzesten und bequemsten gleichfalls ansehen.

Auch

Auch kann es möglich seyn, daß eine Hausmutter durch Schwächlichkeiten abgehalten wird, der Gesindeküche vorzustehen; und es nach ihren Umständen eben nicht zuträglich findet, zu solchem Zweck sich eine Ausgeberin oder so genannte Hausjungfer zu halten. In diesen Umständen nun wird sie nicht übel thun, wenn sie die Gesindespeisung auf Deputat andern überläßt.

Außer solchen und andern etwa ähnlichen Fällen wird es immer besser seyn, wenn die Hausmutter die Gesindespeisung selbst besorget, oder unter ihren Augen verrichten läßt. Muß sie in der Küche seyn, und es fehlet ihr nicht an Talenten, so wird sie mit Lust die Besorgung der Gesindeküche selbst übernehmen. Auf einem einzigen und räumlichen Heerde, bey einem und eben demselben Feuer, für den Herrn- und Gesindetisch zugleich zu kochen, oder kochen zu lassen: ist das nicht eine Ersparniß der Mühe und des Brennholzes zugleich? Wenn sie mit allen erforderten Speisevorräthen versehen, und nicht ohne Kopf ist, wird sie nicht die beste Maaße und Ordnung halten, und sich so einrichten können: daß das Gesinde zu rechter Zeit das Seine empfangen könne? Eine gesetzte und zugleich christliche Hausmutter, wird diese nicht durch ihr exemplarisches Betragen das Gesinde in Respect halten, und wenn sie selbigem das Gewöhnliche des Orts an Speise und Trank darreichet, sollte sie nicht die Zufriedenheit des Gesindes sich zu erwerben wissen? Wird nicht eine kluge und christliche Hausmutter, in Gesellschaft ihres Gatten, mit Wort und Werken an Besserung des Herzens ihres Gesindes arbeiten, und, welches die Hauptsache ist, durch eignen christlichen Wandel, Ordnung, Mäßigkeit und Fleiß in ihren Berufsgeschäfften, den Hausgenossen lieb und werth werden, und wird sie dann noch wohl solche Unmen-

schen um sich haben, von welchen sie durch murrende Unzufriedenheit mit der gewöhnlichen Gesindekost beleidiget werden könnte? Und wird nicht eine kluge und zugleich christliche Hausmutter, wenn sie das Wohlverhalten und die Treue des Gesindes zuweilen belohnen will, dann und wann in Speise und Trank freywillig zwar etwas außerordentliches thun; ohne daß eine Gewohnheit oder Nothwendigkeit, sich und der Nachbarschaft zum Schaden, daraus werde? Wird sie nicht so freymüthig seyn, solches selbst ihren Leuten wohl gar zu sagen, und über diesen Punct denenselben Belehrung und Warnung vor Mißbrauch einer freyen Güte zu ertheilen? Und sollte dieses nicht die ihr Gesinde zu religieusen Gesinnungen hinleitende Frau thun können, die selbigem, ohne innern Vorwürfen ihres eigenen Herzens, saget und sagen kann: Was wahrhaftig ist, was ehrbar, was gerecht, was keusch, was lieblich, was wohl lautet, ist etwa eine Tugend, ist etwa ein Lob, dem denket nach. Welches ihr auch gelernet, und empfangen, und gehöret, und gesehen habt an mir, das thut; so wird der Gott des Friedens mit euch seyn. Philip. 4, 8. 9.

Des

Ersten Bandes

Zweyter Theil,

die Geschäffte der Hausmutter in der Herrschaftsküche, und für den Tisch des Mittelmannes selbst, darstellend.

Digitized by Google

Einleitung

in

die Geschäffte der Hausmutter in der Herrschafts-küche, und für den Tisch des Mittelmannes selbst, darstellend.

In der Küche des Mittelmannes sind vielerley Materialien, die auf verschiedene Art zur Speise zubereitet werden. Die Bereitungsart derselben aber ist meistens von derjenigen sehr unterschieden, die in der Küche des Gesindes oder des gemeinen Mannes statt findet. Sie ist aber auch derjenigen in vielen Stücken gar ungleich, die in der Küche der großen Welt eingeführet ist. Die Hausmutter, in der Küche des Mittelmannes, muß daher die ihr zukommende Kochart verstehen; um, wenn man so sagen darf, das Pöbelhafte in ihrer Küche sowohl zu vermeiden, als auch sich der Nachahmung der Großen, in ihrer Art zu essen, meistens zu enthalten.

Der Mittelmann gehöret nicht zum Pöbel; er muß daher, wie in seinem übrigen Betragen, also auch in der Küche, eben nicht Pöbel seyn. Es ist ihm anständig, daß er etwas besser speise, und auf seinem Tische mehr aufgehen lasse, als der gemeine Mann; es wäre denn, daß ihn nicht sowohl der Geiz, als viele andere Umstände nöthigten, einen Curius vorzustellen.

Hält man es aber dem Mittelmanne unanständig, sich als ein Bettler oder Armer in der Küche aufzuführen: so müssen ihm auch auf der andern Seite seine Vermögensumstände das Gesetz auflegen, den Aufwand der Großen in der Küche und bey der Tafel zu vermeiden. Es kömmt ihm zu, in Essen und Trinken seinen Stand nicht zu überschreiten.

Der Stolz hat öfters eben so sehr Theil als die Lüsternheit des Gaumens, wenn hin und wieder diejenigen, die durch ihren äußerlichen Stand und Vermögensumstände nur zum Mittelstande in der Welt bestimmt waren, eine zu herrliche Tafel halten, und es darinn ihres gleichen zuvorthun. Eitelkeit ist es, wenn man glaubet, durch seine Art zu essen, die Großen in der Welt einzuholen, und ihre Größe zu erreichen. Nur große Eigenschaften des Geistes und des Herzens sollten es seyn, darinn man Größe ausüben und beweisen soll. Den Gaumen aber durch die niedlichen Speisen der Großen verzärtelt zu haben, und dieserhalb die gemeinen Speisen des Mittelmannes verachten, heißt schon Unmäßigkeit oder Wollust, die gemeiniglich sehr theuer gebüßet wird. Mancher hat in seinen jüngern Jahren als ein großer Herr angefangen, und muß als ein völlig dieserhalb arm gewordener Mensch aufhören.

In der Küche des Mittelmannes muß, so zu sagen, die Mittelstraße gehalten, und der Sache weder zu viel noch zu wenig gethan werden. Dieserwegen müssen die seltenen, und eben daher zu theuren, Eßwaaren daraus verwiesen werden. Oder, wenn sie ja hie und da einst sich vorfinden, so sind sie unter die Raritäten völlig zu zählen, wenn sie schon in der Küche der Großen es nicht sind. Man hat es in der erstern nur allein mit gemeinen Speisen, oder so genannter Hausmannskost, zu thun. Doch will dieses eben

nicht

nicht sagen, daß keine Pasteten oder Gebackenes darinn vorkommen müßten. Nein! Sie sind keine Alltagsessen bey dem Mittelmanne; aber sie können doch, an gewissen mehr festlichen Tagen, auch auf seinen Tisch zuweilen kommen. Die gemeinen Speisen sind indessen bey ihm die alltäglichen und die meisten.

Es ist aber nicht genug, daß sich der Mittelmann nur an gemeinen Naturalien in seiner Küche begnügen lasse, sie müssen auch so gekochet werden, daß ihr erster natürlich guter Geschmack beybehalten werde. Z. E. das Rindfleisch hat seinen gewissen ersten Geschmack, wenn es blos mit Salze und wenigen Jngwerklauen ist gekochet worden. Dieses Fleisch kann immer von mir gekostet werden, wenn ichs auch in der Finsterniß essen, und dabey nicht sehen könnte; ob es schon auf mancherley andre Art wäre zubereitet worden. Wenn aber zu viele Gewürze, oder so genannte piquante Brühen, den ersten Rindfleischgeschmack verdränget haben: so würde ich im Finstern nicht recht sagen können, ob ich Rindfleisch, Kalbfleisch, Schöpsenfleisch oder Hirschfleisch unter den Zähnen habe. Hier ist der erste natürliche Geschmack des Rindfleisches völlig verloren gegangen.

Mit den Fischen hat es eine gleiche Bewandniß. Wenn man im Finstern Fisch essen und sagen sollte, was für welchen man ißt, so würde man gleich angeben können: es sey Hecht, Aal, Karpfen, Forelle u. s. w. Wäre man aber nicht im Stande solches zu thun, so wäre der erste natürliche Geschmack des Fisches nicht mehr vorhanden.

Vor vielen Jahren war ich bey einer Tafel, wo unter vielen andern Essen auch mancherley Fische aufgesetzt waren. Auf Befragen des Vorlegers, von welcher Art Fische ich essen wollte, bat ich, von einem großen, mit einer holländischen Sauce übergossenem

Hechte mir zu geben. Ich fieng an davon zu essen, ohne recht auf meinen Teller Acht zu haben, weil ich mit einem der mir gegen über sitzenden Gäste sehr tief in einem Gespräche verwickelt war. Ich merkte aber keinen Hechtgeschmack in der Folge, und fand, daß es ein farcirter oder gefüllter Hecht war. Ich gab meinen Teller dem Bedienten, und forderte mir Aal. Auch dieser war farciret, daher ich solchen auf meinem Teller liegen lies, ohne davon zu essen. Viele meiner Mitgäste aßen mit Apperit von diesen Fischen, und sagten mir: an dem und dem fürstlichen Hofe werden die Fische also gegessen. Ich erwiederte, daß ich, wenn ich ein Fürst wäre, auch vielleicht meine Fische so essen könnte. Als Mittelmann aber habe ich mich nur an den ersten natürlichen Geschmack jeder Speise gewöhnet. Inzwischen sey ich kein Kostverächter, und falls die farcirten Fische die einzigen Speisen der Tafel gewesen wären, so würde ich mich daran gehalten und mich davon gesättiget haben.

Mit den Vorkosten oder Gemüsen geht man in den Küchen der Großen fast am meisten dergestalt um, daß gar keine Spuren des ersten Geschmackes darinn übrig bleiben. Z. E. Sauerkohl mit Corinthen, Zimmt und Borsdorferäpfeln schmecket durchaus nicht mehr, wie der für sich allein gelassene Sauerkohl; man hat ein ganz süßes Gemüse daran. Wer solches im Finstern ißt und angeben sollte, könnte es gar leicht für einen Äpfelbrey oder dergleichen nahekommendes Essen erklären. Eher und mehr lies ich jene gräfliche Küche passiren, in welcher der Sauerkohl mit Rheinwein, ohne alle andre Zuthat, gekochet ward. Hierdurch war seinem allerersten natürlichen Geschmacke gar kein Abfall zugezogen worden.

Man kann es nun wissen, was unter dem ersten natürlichen Geschmacke einer Speise zu verstehen, und

daß

daß solcher in der Küche des Mittelmannes, so viel möglich, beyzubehalten sey. Hiemit hängt die Simplicität der Speise zusammen, welche verlanget, daß die Zusammensetzung des Vielfältigen in einer Schüssel allein der Küche der großen Welt überlassen werde. Inzwischen ist dabey nicht gemeynet, daß z. E. das Rindfleisch nur allein aus Wasser und Salze gekochet werden solle. Nein! Dieses und andre Fleischarten können mit Reis, Graupen, Merrettich, Rosinen ꝛc. gekochet werden; man hat nur dahin zu sehen, daß das Vielfältige in einer Schüssel vermieden werde.

Wenn aber Simplicität in der Küche des Mittelmannes gesuchet und geliebet wird, so muß die Hausmutter nicht in den nahe angränzenden Fehler verfallen: die Speisen in einer gewissen Einförmigkeit zu bereiten, und ihnen, so zu sagen, nur immer ein und eben dasselbe Kleid anzuziehen. Denn hiemit würde sie den Mangel der Aemsigkeit oder der Geschicklichkeit verrathen. Geiz oder Knickerey wollte ich es eben nicht nennen, da die veränderte Zubereitungsart einer und eben derselben Speise mehrentheils keinen größern Aufwand erfordert.

Dieser oder jener klaget, er habe sich die und die Speise so müde gegessen, daß sie ihm gleichsam widerstehe. Der Grund davon liegt alsdann gemeiniglich in dem Verfahren der Hausmutter, die sich nicht darauf versteht, oder aus Eigensinn wohl gar nicht darauf verstehen will, das Einförmige der Kochart zu vermeiden.

Man esse einmal, ein Vierteljahr hindurch, wöchentlich zwey- bis dreymal Kalbfleisch nur immer mit Reis gekochet. Was wird in diesem Falle unzähligen Personen begegnen? Dieses, daß sie, durch solche Einförmigkeit ermüdet, sich das Essen wegwünschen, und dafür lieber mit einem Butterbrodte vorlieb nehmen würden.

würden. Und so wird es mit vielen andern Speisen gleichfalls geschehen. Ihre Einförmigkeit in der Zubereitungsart kann bey solchen Personen eine üble Wirkung haben, deren Umstände es gar wohl erlauben, daß sie mit der Einförmigkeit der zu bereitenden Speisen verschonet werden.

Der gegenwärtige Unterricht in der Küchenwissenschaft hat es nun damit zu thun, daß die Hausmutter das Allzuniedrige und Allzuhohe in ihrer Küche vermeide.

Sie findet daher Anweisung: 1) **gemeine Speisen oder so genannte Hausmannskost** zu bereiten. 2) Jede Speise muß **wohlschmeckend** gekochet werden. 3) **Simplicität** der Kochart muß der überhäuften Zusammensetzung des Vielfältigen in einer Schüssel vorgezogen werden. 4) Eben daher vermeidet sie das **Allzumühsame** in der Zubereitung der Speisen, und überläßt solches den Köchen der grossen Welt. 5) Sie verfällt aber bey der Liebe zur Simplicität nicht in den Fehler der **Einförmigkeit**, welcher eine Folge der Knickerey, der Bequemlichkeitsliebe, mehrentheils aber des Mangels an Unterricht, seyn kann.

Hausmüttern nun, die in ihren jüngern Jahren versäumet worden, wird eine Anweisung zu ihren Geschäfften in der Küche hoffentlich nicht ganz unwillkommen seyn. Denn die in Menge im Druck vorhandenen Kochbücher passen nicht wohl für den Mittelstand.

Es haben sich vielmals Hausmütter gefunden, die aus dergleichen Büchern noch haben lernen wollen. Allein sie geriethen hiebey auf Abwege. Sie verfielen auf Zubereitungsarten der Speisen, die für ihren Stand allzu kostbar und zu mühsam waren. Sie merkten den Fehler, und wollten durchaus sich nur das

System

System des Mittelmäßigen erbauen. Allein, es ist ihnen nicht gelungen, dieses Mittelmäßige zu treffen, und sie bringen, so zu sagen, fast lauter Karrikaturen von Speisen auf den Tisch.

Man bescheidet sich übrigens gar gern, geübten Hausmüttern Lehren und Vorschriften ertheilen zu wollen. So gesteht man auch, daß in manchen guten Häusern des Mittelstandes ganz gute Abweichungen von der, in dieser Schrift vorkommenden, Kochart gebräuchlich sind. Man hat es nicht darauf angefangen, alle und jede Kocharten anzugeben. Man hat nur die gemeinsten beschreiben wollen. An diesen kann eine nachdenkende Hausmutter sich genügen lassen, und das etwa fehlende sich selbst dazu denken oder erfinden.

Da in guten Häusern des Mittelstandes das Natürliche in der Art zu essen, so viel möglich, geliebet und beybehalten wird: so freue ich mich, daß wir von unsern Vorfahren in der Küche doch nicht sehr abgegangen sind. Ich habe in meinen jüngeren Jahren alte Matronen gekannt, die mir gesaget, daß sie von ihren Müttern und Großmüttern gehöret: es sey die von mir beschriebene Kochart schon in ihren großmütterlichen Zeiten gänge und gebe gewesen. Dieses kann auch nicht anders seyn. Simplicität und Natur werden durch ein schwesterliches Band zusammen gehalten. Die Natur bleibt sich gleich, und in der Küche des Mittelmannes nähert man sich, so viel möglich, der Simplicität.

Von der Küche des Gesindes in guten Ländern läßt sich nicht behaupten, daß sie noch die veränderte sey, die sie vor etwa dreyßig bis vierzig Jahren gewesen. Sie wird vielleicht noch nicht am Ende ihrer Veränderung seyn; da wir noch nicht das Ende der Gesindenoth absehen, und die Bezwingung der Ueppigkeit und des

Luxus beym Gesinde, durch Christenthum und religieuse Erziehungsanstalten, so geschwinde nicht erwarten können: nachdem wir nun einmal zu weit davon abgekommen, und Policeyanstalten zwar überall versuchet, aber unzulänglich befunden worden sind.

Ich will aber von der Küche des Mittelmannes eben nicht behaupten, daß seit unsern großväterlichen Zeiten nicht auch schon einige weitläuftige Künsteleyen der Köche sich sollten eingeschlichen haben. Man findet schon Spuren davon. Sie sind, wie ich glaube, aber fast daher entstanden, daß man sich der Köche aus vornehmen Häusern in der Küche des Mittelmannes bey Hochzeiten, Kindtaufen und manchen andern Gelegenheiten bedienet. Die Hausmutter hat sodann solchen Köchen manches abgelernet; um so mehr, wenn der Hausvater dieses oder jenes Essen gelobet, und dessen Nachahmung von der Gattin gewollt oder doch wenigstens nicht gemißbilliget hat. Im Ganzen aber genommen, werden wir doch noch das meiste Alte in der Küche des Mittelmannes finden. Wenn man aber Luxus und Verthulichkeit, ohne Nachahmung der Zubereitungsart der Speisen, in der Küche der Großen, belieben wollte: so kann es schon genug geschehen, wie es auch wirklich geschieht, wenn man sowohl in der Menge der aufzusetzenden auch gemeinen Speisen, als in der Beschaffenheit derselben, da immer eine vor der andern theurer ist, zu viel thun wollte.

Man muß endlich aber auch nicht denken, als ob die in dieser Schrift angewiesene Bereitungsart der Speisen die herrschende durch ganz Deutschland seyn könne. Ich bin nie in Oberdeutschland gewesen, daß ich allda hätte essen, und aus eigner Erfahrung die Uebereinkunft oder den Abstand sollte beurtheilen können. Ich muß aber einen ziemlichen Unterschied der

Kochart

Kochart in Ober- und Niederdeutschland glauben, weil mir Oberländer, mit denen ich in hiesigen Provinzen gespeiset, solches haben versichern wollen. Was aber den Obersächsischen und Niedersächsischen Kreis anbelanget, so kann ich mit mehrerer Zuverläßigkeit die Uebereinstimmung der von mir beschriebenen Kochart daselbst annehmen; da ich ehedem in den meisten und ansehnlichsten Provinzen dieser Kreise selbst gewesen, und allda gegessen habe. Doch habe ich auch dabey gefunden, daß vornehmlich in Ansehung der Fische ein ziemlicher Unterschied in den Provinzen dieser beyden Kreise obwalte. Hausmütter, die an fischreichen Strömen, Flüssen und Seen wohnen, oder daselbst gezogen sind, verstehen ganz meisterhaft, die mancherley Arten der Fische aufs wohlschmeckendste zu kochen. Daher kömmt es, daß in weniger fischreichen Gegenden uns die Fische nicht so gut schmecken; hingegen die aus diesen letztern Gegenden zu uns kommenden Fremden oder Gäste unsre gekochte Fische immer wohlschmeckender finden.

Zuletzt hätte ich noch meine Leser oder Leserinnen zu bitten, den Verfasser dieser Schrift sich nicht als einen solchen zu gedenken, der mit hausmütterlichen Geschäfften in der Küche sich befassen muß. Man hat in niederdeutscher Sprache für Männer, die sich ohne Noth, in ihrem verheyratheten Stande, mit der Küche abgeben, das Wort **Pottkieker** (Topfgucker), als eben keinen Ehrennamen eingeführet. Es kann auch kein Ehrenname für den Filz oder Knicker seyn, der aus übel gegründetem Argwohn einer klugen und haushälterischen Frau, wie man saget, die Erbsen in den Topf zuzählet. Und es sollte mir sehr leid seyn, wenn ich durch diese Schrift die **Pottkiekerey**, dieses Hauskreuz guter Gattinnen, fördern sollte. Dieses

ist

ist gar nicht mein Zweck, da der Mißbrauch einer Sache den guten Gebrauch derselben nicht aufheben muß. Ich verzeihe es nur allein demjenigen klugen Manne, in der Küche nachzusehen oder nachzufragen, dem eine kindische, oder unfleißige, oder sorglose, oder verschwenderische Frau in der Ehe zu Theil geworden ist. Und dann verdienet ein so unglücklicher Mann eher Mitleid als Spott. Ich meiner Seits habe es der göttlichen Vorsehung zu danken, daß mir selbige eine so gute Gattin zugeführet hat, bey der ich mein Essen nicht eher weis, als bis es vor mir auf dem Tische dasteht. Ich bin daher in der Anweisung, zu den Geschäfften der Hausmutter in der Küche, nur ein Kopist der meinigen. Und wenn ich so manche gute Eigenschaften und Bestrebsamkeiten einer Hausmutter empfehle, so darf ich den Spott der Welt gar nicht fürchten. Dieser würde mich unausbleiblich verfolgen, wenn meine Welt um mich her von meiner guten Ehegattin nicht wissen und sagen sollte: Sie ist es!

Allgemeine Regeln.

1) Eine angehende Hausmutter muß, mit Einstimmung ihres Gatten, ein gewisses Tischsystem feststellen, dem für beständig nachgegangen werden soll.

Es wäre ein unverzeihlicher Fehler, wenn man kein so zu nennendes **Tischsystem** angenommen, und der Gatte hierüber mit der Gattin nicht einverstanden wäre. In diesem Falle käme es nun auf ein Ungefähr an, ob heute eine oder mehr Schüsseln, in dieser oder jener Beschaffenheit, auf den Tisch kommen sollen.

Ein so zu nennendes **Tischsystem** besteht darinn, daß festgesetzet sey, wie viel Schüsseln oder Gerichte, alle oder einige Tage der Woche, auf den Tisch zu bringen sind? ob einige, oder alle Tage, Braten oder Gebackenes aufzutragen? ob für gewisse, und sich immer gleich bleibende, Couverts der Tisch einzurichten, oder nach Beschaffenheit des Standes und des Vermögens, auch auf einige ungewisse Couverts, täglich zu rechnen sey? im Fall ein Zuspruch eines Freundes auf dem Lande, oder die Ehre des Hausvaters es erforderte: diesen oder jenen unvermutheten Gast, er komme, oder sey wo, oder wie er wolle, zu Tische zu bitten, und Gastfreyheit wenigstens bey Tische zu beweisen.

Ein jeder Mittelmann muß sich und sein Vermögen zu Rathe ziehen, um zu bestimmen, ob er täglich den Tisch mit einer oder mehrern Schüsseln besetzen wolle.

wolle. Wohlstand und Einkünfte müssen zu gleichen Theilen entscheiden.

Hat es der Stand dieser oder jener Mittelmänner eingeführet, täglich zwey bis drey Schüsseln auf dem Tische zu haben, so sehe ich eben nicht ab, warum man den Wohlstand nicht sollte mitsprechen lassen, und aus Gründen der Sparsamkeit nur eine einzige Schüssel belieben wollen. Satt muß man sich essen. Man kann dieses an einem einzigen Gerichte thun. Es kann aber auch dieses an drey Gerichten geschehen, und sie können nach Proportion desto kleiner seyn: so wie das einzige Gericht auf dem Tische desto größer seyn muß, wenn die einzige Sättigung davon herzunehmen ist. Es kömmt nur auf eine schickliche Einrichtung der Hausmutter an, welcher drey kleine Schüsseln Speise eben nicht mehr kosten werden, als eine einzige große Schüssel, deren Maas oder Inhalt den drey kleinen Schüsseln völlig gleich kömmt.

Man möchte die Einwendung machen: daß drey oder zwey auf einander folgende Schüsseln allzu verführerisch seyn, um nicht, auf Kosten der Gesundheit, den Magen zu überladen und zu viel zu essen. Ich antworte hierauf, daß derjenige, der seine Eßbegierde nicht im Zügel halten kann, den Bauch so gut mit einem einzigen Gerichte, als mit mehrern, überfüllen kann.

Aber, wird man weiter sagen: der Diätetiker hat es schon lange widerrathen, zu vielerley Essen bey einer Mahlzeit in den Magen zu bringen, und solches Verfahren als undienlich erkläret.

Wenn überhaupt das Einerleyessen das gesündeste seyn sollte, so dürfte man sich nur an einer einzigen Suppe, Tag für Tag, halten. Wer wird das behaupten wollen? Man muß schon sehr schwächlich seyn, wenn man von dem Arzte nur zu einer einzigen

Speise

Speise beständig verurtheilet und daran gebunden seyn sollte. Ist man aber gesund und munter, so kann uns das Essen verschiedener Speisen im Mittelstande nicht schaden; wenn wir uns nur vor Völlerey in Acht nehmen, und uns der Mäßigkeit befleißigen. Es kömmt überdem hierbey hauptsächlich nur auf Erziehung und Gewohnheit an, und man sieht noch heut zu Tage Könige und Fürsten, bey aller Menge ihrer täglichen Gerichte, alt und grau werden. Was will aber dagegen der Tisch des Mittelmannes bedeuten, dessen zwey bis drey Gerichte nie zu stark gewürzet, noch sich unter einander widrig seyn können. Z. E. Eine Potage von Tauben, Hühnern oder Kalbfleisch, darauf Fische, Rindfleisch oder Braten: sind dieses unverträgsame und sehr von einander abstehende Speisen?

Ich finde es daher gar nicht nöthig, aus Gründen der Diätetik, den Mittelmann des Mittags an ein einziges Essen zu binden. Und wenn die Beschaffenheit seines Standes und Vermögens nicht dawider ist, so ists zwar noch nicht Nothwendigkeit, aber doch Wohlstand, wenn er sich durch mehr als eine Schüssel von denen, die unter ihm sind, unterscheidet.

Dieses vorausgesetzt, muß nun schlechterdings, für seinen Tisch und Küche, ein System seyn. Das heißt: es wird ein- für allemal festgesetzet, daß so und so viel Schüsseln alle Tage, oder nur einige Tage in der Woche, Braten und Gebackenes, auf den Tisch kommen sollen.

Es würde sehr schwer seyn, einem jeden Hause hierinn das Schickliche vorzuschreiben. Die Landesgewohnheit muß eigentlich hierinn den Ausschlag geben. Denn in einigen Ländern speiset ein angesehener Bürger besser, als ein Edelmann in armen Ländern.

So können auch gewisse Umstände ein Haus nöthigen, in der Art zu speisen sich klüglich herunter zu lassen. Damon hat zwar eine weitläuftige Verlassenschaft seines Vaters als Erbe antreten müssen; allein es haften noch sehr viele Schulden vom Vater darauf. Er muß sich daher bey Tische sehr einschränken. Er darf nicht essen als einer seines Standes, der Schuldenfrey ist. Seine Nachbarschaft weis es, und die Klugen in derselben loben ihn.

Parsimon lebte ehedem seinem Stande ganz gemäß, wenn er täglich an die drey Schüsseln auftragen, und manchen Freund oder Gast mitspeisen lies. Der Krieg brachte ihn unglücklicher Weise um drey Theile seines Vermögens. Noch hat er nur einen Theil von vieren gerettet. Er thut wohl daran, daß er seinen Tisch, so zu sagen, reduciret. Er ißt gegenwärtig nur eine Schüssel des Mittags. Dieses ist nun sein System. Er murret nicht wider die Schickung des Höchsten. Ißt er ißt schon schlechter als vor dem Kriege, so ist er doch ein ehrlicher Mann, und eines bessern Glücks werth.

Es wäre etwas Sclavisches, wenn die Hausmutter, zumal auf dem Lande, so strenge an ein System gebunden seyn sollte: daß sie davon nicht dann und wann müßte abgehen können. Das System würde sodann in eine Art des Hausdespotismus ausarten. Es können ganz unvorhergesehene Fälle kommen, weswegen eine Schüssel weniger zu Tische käme. Es wird aber dieses nur selten einer vorsichtigen Frau begegnen können.

Auf der andern Seite würde, bey dem Mangel eines Tischsystems, eine völlige Unordnung im Hause herrschen. Des Sonntags ein Essen, des Montags viere, des Dienstags wieder eines, Mittwochs desgleichen,

gleichen, Donnerstags und Freytags zwey oder drey, und am Sonnabend zwey bis drey Braten verschiedener Art, nachdem alle vorhergehende Tage der Woche ohne Braten gewesen sind. Welche Unordnung! Und doch war dieses keine Erdichtung. Man hat Häuser gekannt, die aus Mangel eines Tischsystems ein Labyrinth waren.

Fehlet es an einem Tischsystem, so ist es dem Hausvater so wenig als der Hausmutter möglich, einen Ueberschlag zu machen, was in einer Woche, geschweige in einer längern Zeit, darauf gehen soll. Man kann, so zu sagen, keinen rechten Etat formiren. Es muß aber einer jeden Haushaltung doch sehr daran gelegen seyn, zu wissen: welcher oder der wie vielste Theil der jährigen Einnahme auf den Tisch zu rechnen sey? Dieses allein ist möglich, wenn es fest gesetzet ist, ob eine oder mehrere Schüsseln, ob alle Tage oder nur einige, Braten und Gebackenes auf den Tisch kommen, und in der einmal angenommenen Ordnung alles so fortgehen solle?

Wenn aber ein Tischsystem empfohlen wird, so versteht es sich von selbst, daß solches nur die gewöhnlichen Mahlzeiten betreffen könne. Denn Gastmahle erfordern etwas mehrers, und gehen über das Alltägliche hinaus. Ich bin gar kein Feind derselben, so wenig als es der Herr von Münchhausen in seinem Hausvater ist, und sie aus dem Grunde wieder mehr eingeführet wissen will; weil ehedem der Adel so manche alte Streitigkeiten bey denselben gütlich beygeleget, und schwere Processe verhütet hat. Ich werde im dritten Bande der Hausmutter vornehmlich Gastmahle, als Familienfeste, anpreisen, weil dadurch Familienglück unterhalten und befördert wird.

2) Reinlichkeit in der Küche und bey Tische muß sorgfältig beobachtet werden.

Hatte man der Hausmutter **Reinlichkeit** in der Gesindeküche empfohlen, so muß sie solche noch genauer für ihren eigenen, oder den herrschaftlichen Tisch, beobachten oder beobachten lassen. Man hat es damals schon gesaget, daß die Reinlichkeit eine gewisse Zierlichkeit über alle Geschäffte der Hausmutter verbreiten, und ihre Werthschätzung nie fallend machen könne. Das gemeinste und wohlfeilste Essen erhält von der Reinlichkeit einen mehrern Werth, so wie Schmutz und Unsauberkeit das an und für sich theure Gericht verderben, und es unter allen Werth herabsetzen.

Ich habe einen noch lebenden Freund, der gar keinen Pudding essen kann oder will, weil er einst in der Küche eines großen Mannes gesehen hatte, daß der Koch sich mit den Lappen zuvor die Stiefeln abgewischet hatte, die er nachgehends zum Umschlag der Puddings genommen, um diese darinn zu kochen.

Und dieses ist freylich viel Unsicherheit für die Küche der Großen, daß zuweilen ein Koch (denn die meisten müssen wohl von diesem Fehler frey gesprochen werden) sich nicht genug zur Reinlichkeit gewöhnet hat. Daher ich einst das Urtheil einer verstorbenen Freundin gehöret: Wenn man mit Appetit bey diesem oder jenem Großen essen wolle, so müsse man sich sehr hüten, vorher in die Küche zu gehen, und die Köche anzuschauen. Ich bin nie in dieser Lage, außer in dem vorigen Kriege, gewesen. Nachher habe ich Köche von ganz musterhafter Reinlichkeit kennen gelernet, denen man, ohne Gefahr des zu verlierenden Appetits, in allen ihren Operationen hat zuschauen können.

Und so muß es mit jeder Hausmutter in der Küche des Mittelmannes gleichfalls seyn. Wenn ihre

eigne

eigne Person sich mit der Küche beschäfftiget, so muß sie überall Schmutz oder Unreinigkeit entfernen; und wenn sie unter ihren Augen eine Küchenmagd oder Köchin arbeiten läßt, so muß sie ihnen allen Hang zur Unsauberkeit abgewöhnen, und ihnen nicht das mindeste säuische Wesen verstatten.

Es begreift aber die allgemeine Regel der, von der Hausmutter zu beweisenden, **Reinlichkeit** folgende besondere Regeln in sich:

a) Jede Speise muß dergestalt in der Küche ihre Vorbereitung erhalten, daß gar nichts fremdes und zur Speise nicht gehöriges, so wenig in den Topf oder Geschirr zum Mitkochen, als in die Schüssel, und mit dieser auf den Tisch, komme.

b) Kein Küchengefäß muß unrein seyn, oder als ein unreines gebrauchet werden. Um in dieser Absicht Ordnung und Genauigkeit in der Küche herrschend zu machen, so müssen nach jeder Mahlzeit Teller, Schüsseln, irrdene und kupferne Küchengeschirre, von der Küchenmagd abgewaschen, gescheuert, getrocknet, und jedes an seinen Ort hingestellet werden.

c) Das Gestell, Schrank oder Repositorium der Schüsseln und Teller, muß von Zeit zu Zeit auch dergestalt rein gehalten werden, daß die dahin gestellten Gefäße, von und auf ihrem Stande, nicht wieder verunreiniget werden können.

d) Das Gestell oder Schrank eben dieser Gefäße soll nicht an einem dunkeln Orte stehen, damit der erste Hinblick den Glanz der Reinlichkeit sofort dem Auge eines jeden in der Küche darstelle. Dieser dem Auge so gefällige Blick muß der Küchenmagd Antrieb und Selbstbelohnung ihrer Reinlichkeit, Ordnungsliebe, und des Bestrebens um den Beyfall aller, die in die Küche kommen, werden und bleiben. Ein solcher

Stand der Küchengefäße ist auch ein beständiges Zuchtmittel, eine faule oder leichtsinnige Magd von Fehlern wider die Reinlichkeit abzuhalten.

e) Die Küche muß nach jedem Abwaschen der Gefäße überall gereiniget, und nirgends ein Unrath auf dem Fußboden gelitten werden. Sie soll nicht nur Besenrein gehalten, sondern auch öfters gescheuert, und mit Wasser abgespület werden, damit keine faulende Dünste aufsteigen, und die Küchenluft verunreinigen mögen. In Holland ist die Küche der allerreinlichste Ort des ganzen Hauses, und ein Gast ist in seinem Lüstre, wenn er von der Frau des Hauses so sehr geehret wird, daß er des Morgens in der Küche das Frühstück einnehmen, oder daselbst seinen Thee oder Kaffee trinken könne. Man ahme die Holländische Reinlichkeit in der Küche, wenigstens doch zur Hälfte, nach!

f) Wenn von Zinn gespeiset wird, so ist es nicht genug, daß Schüsseln und Teller nach dem alltäglichen Gebrauche abgewaschen werden. Sie müssen überdem noch alle Woche, wo nicht zweymal, doch wenigstens einmal, ganz eigends gescheuert werden; damit ihr Glanz wieder hergestellet, und ihre Dunkelheit weggenommen werde. Wider diese Regel der Reinlichkeit wird, in manchen Häusern der untern Klasse des Mittelmannes, sehr gefehlet. Man setzet sogar Gästen öfters ganz finstre Teller vor.

g) Wenn in der Küche angerichtet, oder Speisen aufgegeben werden: so ist dahin zu sehen, daß sie auf dem Anrichtetische nicht unterwärts Unreinigkeit annehmen, und damit auf die Tafel gesetzet werden. Man muß daher die Schüsseln, vor dem Hereintragen in die Stube oder Eßsaal, mit einem reinlichen Tuche abwischen, und die angesetzte Asche, Kohlen oder andern Unrath, abnehmen.

h) Wenn

h) Wenn zinnerne Teller in der kältern Jahreszeit aus der Küche in die warme Stube kommen, so pflegen sie anzulaufen, und ihren Glanz zu verlieren. Dieserhalb müssen die von der Wärme angelaufenen Teller mit einem saubern Tuche, oder Serviette, abgewischet werden.

i) Wenn Bier- oder Weingläser aus der Kälte in die Wärme kommen, so laufen sie ebenfalls an. Sie müssen daher auch nicht auf den Tisch gesetzet werden, bevor sie mit einer reinen Serviette ausgewischet worden.

k) Die silbernen Löffel, und andre silberne Tischgefäße, müssen auch, von Zeit zu Zeit, nicht blos abgewaschen, sondern auch helle gemachet oder poliret werden. Sollten sie in der Wärme anlaufen, so muß man sie, gleich dem Zinne und den Gläsern, ebenfalls abwischen.

l) Messer und Gabeln müssen vor jeder Mahlzeit wohl geputzet und nichts dunkeles daran gelassen werden. Sind die Messer stumpf, die Gabeln aber an den Spitzen abgebrochen oder verbogen, so werden sie in Zeiten geschliffen, aufgeschärfet, und wieder gerade gebogen.

m) Wenn bey Tische von einem neuen Gerichte gegessen werden soll, so müssen die vorigen Teller weggenommen, und dafür reine gegeben werden. So bedienet man sich auch nicht zum Vorlegen solcher Löffel, die schon bey Tische gebrauchet worden. Man nimmt dazu immer reine Löffel.

n) Tischtuch und Servietten müssen, wo nicht zweymal, doch wenigstens einmal in der Woche, weiß auf den Tisch kommen. Eine gute Hausmutter hält sehr darauf, schönes und wohl in die Augen fallendes Tischgedeck zu haben, welches entweder Damast oder Drell von angenehmen Mustern ist.

o) Das Tischgedeck, oder Tischtuch und Servietten, müssen immer zusammen gehören, oder eines und eben desselben Musters seyn. Dieses erfordert Ordnung und Zierlichkeit zugleich. Man kann eine Hausmutter aus dem Tischgedecke sofort beurtheilen.

p) Wenn feiner Drell oder Zwillich das alltägliche Gedeck ist, so wird bey großen Gastereyen gemeiniglich solches leinen Damast, einerley Musters, seyn.

q) Das Tischgedeck, wenn es zum erstenmale weiß auf den Tisch kömmt, muß mit einer schneeweißen und glänzenden Farbe prangen. Wenn es grau und ohne Glanz erscheint, so verräth es eine schlechte Wäsche, und ein faules Platten. Beydes machet kein gutes Vorurtheil von der Geschicklichkeit und Reinlichkeitsliebe der Frau des Hauses. Ein schönes glänzendes Tischgedeck ist gemeiniglich der Vorbote einer reinlichen Mahlzeit.

r) Wenn man allein, ohne Gäste, speiset, so pfleget man in vielen Häusern die einmal gebrauchten Tischtücher, meistens aber nur die Servietten, in einer so genannten Serviettenpresse wieder zu pressen, um das Krünkelichte, oder die Falten, wieder heraus zu bringen. Sollte ein oder der andre Gast von der Art seyn, daß man kein neues oder ganz weißes Gedeck auflegen wollte: so muß ihm wenigstens eine weiße ungebrauchte Serviette gegeben werden, weil es manchen Personen widerlich seyn kann, Servietten, die schon andre vorgehabt haben, sich vorlegen zu lassen.

s) Wenn Krebse gegessen werden, und solches ohne Verunreinigung der Hände beym Aufbrechen ihrer Schalen nicht geschehen kann: so ist es dienlich, auch schon längst eingeführet, daß auch Gästen, außer ihren feinern Servietten, sofort gröbere aber weiße Servietten gegeben werden, sobald die Krebse aufgetragen sind. Denn die beym Krebsessen an die Serviette abgewischten

ten Finger oder Hände hinterlassen Flecke, die durchs Waschen nicht recht wieder heraus zu bringen sind. Ein feines Tischgedeck muß also bey dem Krebsessen mittelst grober Servietten gerettet werden. Sollte eine Hausmutter vornehmeren Gästen dergleichen gröbere Servietten vorzulegen unterlassen wollen: so müssen erstere sich dergleichen ausbitten, um ein feines Gedeck ihr nicht durch eine einzige Mahlzeit zu verderben. Man wäre ihr eine gleiche Achtung bey manchen andern Speisen schuldig, z. E. wenn frische Wälschnüsse, Kirschen, Musbrühen oder Mustorten ꝛc. auf den Tisch kommen. Man wische Messer und Gabel dann nicht ins Tischgedeck, und nehme lieber eine Brodrinde, um das Messer darauf abzustreichen, und die Gabel mittelst des Durchsteckens durch die Rinde zu reinigen, und lege hierauf diese Rinde auf den Teller. So ist es auch eine nicht zu verzeihende Unachtsamkeit der Gäste, wenn sie, um ein Messer abzuwischen, solches mit angesetzter Schärfe desselben dergestalt verrichten, daß die Serviette davon durchgeschnitten werde. Hierdurch ist das ganze Tischgedeck einer accuraten Hausmutter auf einmal ein ausrangirtes Gedeck geworden. Man ist ihr allemal mehr Aufmerksamkeit schuldig.

t) Die Eßstube oder der Eßsaal erfordert, in Ansehung der Reinlichkeit, auch eine besondere Aufmerksamkeit. Man leide nichts darinn, was Speisenden und Reinlichkeitliebenden Ekel erregen kann. Keine Spinneweben an der Decke. Kein Koth oder Gassenunflath auf dem Fußboden. Keine vom Schmutze dunkle Fensterscheiben. Keine weiß gewesene, aber von Fliegenkoth schwarz gewordene Fenstergardinen. Keine von Staub grauende Wände, Stühle und andere Geräthe. Sind die Meubles gleich nicht prächtig, so ist es schon genug, wenn es ihnen nur nicht an Reinlichkeit abgeht. Mansuetus war in der Ehe

eben nicht zum besten berathen worden. Wenn man Ehrenhalber bey ihm seyn und essen mußte, so verdarb man sich gemeiniglich bey ihm die Kleider. Stühle und Wände waren fast immer nicht frey von Talg, Schmalz oder Butter. Bey aller Vorsicht kam man nicht ohne Flecken in der Kleidung wieder von ihm weg. Der Kachelofen, entweder wegen zu vielen oben angelegten Staubes, oder darauf gerathenen Fettes, dampfte bey starkem Heizen so sehr, daß man um Eröffnung der Fenster bitten mußte. Der geduldige Mann mußte im Verborgenen sein Hauskreuz beseufzen.

u) Wenn angesehene Gäste bey Tische sitzen, so muß man sie zuerst befragen, falls man es nicht sonst schon weis, ob sie auch Käse essen, und den Geruch vertragen können. In Ansehung derer, die keinen Käse essen können, wäre es schon wider die Regel der Reinlichkeit gefehlet, wenn man alten Käse auf den Tisch setzen, und Ekel einer angesehenen Person machen wollte. So ist es auch überall wohlgethan, wenn alter Käse, bevor er auf den Tisch kömmt, fein in der Küche abgeputzet worden. In dieser Absicht ist es auch dienlich, so viel möglich, alle Maden aus dem Käse draußen in der Küche bereits herausgebracht zu haben. Die Käseesser nehmen es zwar für bekannt an, daß alter Käse gemeiniglich nicht ohne Maden sey oder seyn könne. Allein die Maden pflegen aus dem Käse auf den ganzen Tisch umher zu springen, und es wird doch den meisten ekelhaft, wenn solche Maden in die Butter oder in andre, noch auf dem Tisch stehende, Assietten und Schüsseln hinein springen.

v) Die Butter, wenn sie weich und fast schmelzend geworden, ist manchen Personen ganz unleidlich und fast ekelhaft. Es muß also dahin gesehen werden, daß sie allemal hart auf den Tisch komme. Sie verändert ohnehin sofort ihren Geschmack, wenn sie zu weich

gewor-

geworden ist. Sie muß daher nicht eher aus dem Gewölbe oder Keller herauf getragen werden, bis sie bey Tische gegessen werden soll. Man setze die Butter oder das Gefäß nicht auf eine solche Stelle des Tisches hin, wo zuvor eine heiße Schüssel gestanden hatte. Denn hier wird sie von unten auf erwärmet, und zum Erweichen gebracht. Will es der Platz auf der Tafel nicht erlauben, so muß man einen Strohteller hinlegen, und die Butter darauf setzen. Scheint die Sonne des Sommers durch die Fenster auf den Tisch, so vermeide man den Stand der Butter da, wo sie von der Sonne getroffen wird. Zuweilen, zumal wenn man Gäste hat, muß die Butter zu lange auf dem Tische stehen, und ihre erste Härte verlieren. Wo man Eisgruben hat, kann man der Butter mittelst des Eises auch in der warmen Jahreszeit helfen, daß sie nicht zu frühzeitig weich, und im Geschmacke abfallend werde.

w) In unsern Tagen ist es Mode geworden, daß die Tafeln der Großen nicht ohne Obst geschlossen werden. Aus Gründen der Diätetik ist der Mittelmann Nachahmer geworden, und bestrebet sich, seinen Nachtisch, bis in den Frühling hinein, auch mit Obste zu verschönern. In einigen Häusern wird das Obst schon vor dem Anfang der Mahlzeit auf den Tisch gesetzet, um die gefällige Pracht der Natur dem Auge erquickend darzustellen. Da aber das einige Stunden in der warmen Stube stehende Obst matt wird, und keinen erfrischenden Geschmack geben kann, so lassen andre Häuser, denen es mehr um die Erfrischung als die Augenlust zu thun ist, das Obst erst aufsetzen, wenn es eben gegessen werden soll. Hier geschieht es nun, daß das in die Wärme versetzte Obst stark schwitzet, den schönen Schein verliert, und die Schale von den Händen ganz naß befunden wird. Dieses nun zu verhüten, soll das Obst vorhin schon in einer andern warmen Stube etwas an-

geschwitzet, und darauf mit einer reinen Serviette abgetrocknet seyn. Hat man das so abgetrocknete Obst an einem temperirten oder kühlen Orte hingestellet gehabt, so wird man es zu seiner Zeit in die Eßstube herein nehmen können, ohne daß es abermals an der Schale feucht und unansehnlich werden könne.

x) Es kann bey manchen Mahlzeiten nöthig seyn, daß z. E. wenn Hammelfleisch oder Hammelbraten gegessen werden, Teller und Schüssel erwärmet, und Kohlen in einem Becken in der Stube seyn müssen. Man hat sich sodann vorzusehen, daß mittelst der Kohlen die Luft der Eßstube nicht verunreiniget werde. Dieses würde geschehen, wenn irgend eine Kohle in der Küche mit Fett betriefet, oder ein Brand unter die Kohlen gerathen wäre. Da auch, durch ein nachfolgendes Räuchern, solcher Gestank oder Dampf nicht wohl in der Stube unterdrücket werden mag, so muß man mit den Kohlen außerhalb der Küche (denn in der Küche kann der Geruch nicht entschieden werden, ob er von dem Feuerheerde oder aus dem Kohlenbecken sey,) stille stehen, und erforschen, ob man die Stubenluft mit den hereinzutragenden Kohlen auch nicht verderben werde.

Hat man Fremde oder Gäste bey sich, so muß man sich bey ihnen erfragen, ob sie auch ohne Kopfschmerz Kohlen vertragen können. Denn es sind einige zärtliche Personen, denen glühende Kohlen in einem verschlossenen Zimmer gar bald Kopfschmerzen oder Uebelkeiten erregen; und es ist sehr unangenehm, wenn die stillen Freuden einer Tischgesellschaft durch solchen Zufall gestöret werden. Man thut am allerbesten, wenn man das ganze Kohlbecken nicht mit Kohlen anfüllen läßt. Man lasse das ganze Becken voll Asche oder reinen Sand schütten, und oben darauf nur ein Paar Queerfinger hoch glühende Kohlen legen. Sie

werden

werden zur Erwärmung der Teller hinreichen, und in Ansehung der Gesundheit wird man, um der Wenigkeit der Kohlen willen, nun weniger zu fürchten haben. Sollte man aber, bey uneingeheiztem Ofen, Kohlbecken in der Stube haben müssen, so geht man am sichersten, wenn ein Fenster geöffnet wird, um einen Luftwechsel zu erhalten; wenn dieses etwa nicht die Zugluft untersaget.

y) In einigen Häusern kann es sich je zuweilen zutragen, daß, unverhoffter Weise, zu viele Gäste auf einmal da seyn, und die Teller, zum jedesmaligen Abwechseln mit reinen, nicht zulangen können. In diesem Falle behilft man sich damit, daß sofort, währender Mahlzeit, eine Magd angestellet werde, um Teller abzuwaschen, damit es nicht zum Abwechseln an reinen fehlen möge. Unter diesen Umständen geschieht es denn, daß die Magd übereilet, und die aus dem Spülfasse herausgenommenen Teller und Löffel mehr naß als trocken den Gästen präsentiret werden. Einigen Personen ist es ganz unleidlich, nasse Teller in die Hand zu nehmen, und sie mit der Serviette bey Tische nachzutrocknen. Diesem Uebelstand muß die Hausmutter dadurch zuvorkommen, daß sie der abwaschenden Magd genugsame trockne Servietten, oder Tücher, reichen lasse; um keine nasse Teller oder Löffel den Gästen in die Hände zu bringen. Denn man wird es in diesem Falle an manchen Fremden oder Gästen gewahr, daß sie mit einer Art des Widerwillens am Spülwasser, die davon noch nassen Teller annehmen, oder wohl gar sich die vorigen Teller, von denen sie schon gegessen gehabt, zurück erbitten, oder aufhören zu essen. Man hat also auch in dieser Absicht der Zärtlichkeit, oder des großen Hanges zur Reinlichkeit gewisser Personen, gar wohl zu schonen.

z) Wo Bediente in einem Hause gehalten werden, da sieht man sie zuweilen an dem Schenktische mit einer sehr schmutzigen Serviette, wenn es nicht noch etwas geringers ist, Gläser, Teller und Messer abwischen. Man muß dies unsaubere Verfahren der Bedienten nicht gestatten. Man muß es aber auch nicht selbst durch unterlassene Darreichung weißer und reiner Servietten verschulden, die eben nicht von der feinern Art seyn dürfen. Denn zuweilen maßen es sich die Bediente an, das erste das beste zu ergreifen, und die feinste Servietten zu Wischtüchern zu mißbrauchen.

aa) Gewisse Hausthiere sind in manchen Häusern so verzogen, daß ihrenthalben die bey Tische erforderte Reinlichkeit sehr leiden muß. Dieses nun sind Hunde und Katzen, denen man vielmals so vielen Willen läßt, daß sie Speisen, wie man saget, beschnüffeln, und die Stuben mit keinem allzu angenehmen Geruche erfüllen. Es ist zwar ein altes Sprüchwort, oder Maxime, bey jener Nation: Il faut flatter le chien à cause de son maitre ou de sa maitresse. Man soll es aber doch nicht übertreiben und erwägen, daß es auch Leute gebe, die dergleichen Thiere kaum in der Stube leiden, geschweige sich mit ihnen zu gemein machen können. Ihre Nase leidet in der Stube, und ihr Appetit auch bey der Speise.

bb) Man thut wohl, daß man die Kinder, wenn sie zu reden anfangen, nicht mit den Wärterinnen an dem Gesindetisch, sondern an dem herrschaftlichen Tisch, mit sitzen und essen läßt. Doch mit der Bedingung, daß diese Kinder fein weiß und reinlich gehalten werden; damit das Auge eines Gastes, durch einen schmutzigen Anzug, nicht beleidiget werde. **Ein reinliches Kind ist eine starke Empfehlung der Hausmutter**, wobey sich von dem Kleinen sofort

aufs

aufs Große schließen läßt. Es kann zwar freylich mit unsern Kleinen noch nicht so genau genommen werden. Es soll ihnen daher, über das ordinaire Tischtuch, noch eine etwas gröbere Serviette auf ihren Platz hingedecket werden; damit das Tischtuch sich überall gleich bleibe, und es keinem Tischgesellschafter anstößig werde, wenn das nämliche Tischtuch des andern Tages wiederum aufgedecket wird, und auf eine andere Stelle zu liegen kömmt. Es kann Kindern begegnen, daß sie mit dem Löffel, oder wohl gar mit dem Teller, überschwanken. Die über dem Tischtuche noch liegende Serviette muß daher ersteres beschützen, und Flecken abhalten.

Wenn man Kinder reinlich hält, und sie aufs alterfrüheste gewöhnet, daß sie Unreinigkeit hassen, und nach Reinlichkeit streben: so sollen sie ihren Platz gar wohl an dem herrschaftlichen Tische, der Mutter zur Seite, einnehmen. Solchergestalt können die Aeltern, die sonst vielleicht ihrem Stande und Berufe nach die Kinder wenig um sich haben, selbigen doch bey Tische ein gutes Wort, in Herablassung zu ihrer Denkungskraft, mit ihnen reden, und ihre Gesinnung dahin lenken, wo sie hin verlanget wird. Bey dem Gesindetische ist für unsre Kleinen viel Gefahr. Böse Geschwätze verderben gute Sitten. Es präget sich den zarten Seelen das Böse der Erwachsenen so tief ein, daß es schwer hält, solches in der Folge durch Vorstellungen wieder auszurotten. In der Kindheit ist der Mensch fast nichts, als Nachahmer der Alten.

Es wäre keine gute Tischzucht, wenn man die Kinder wollte nach Belieben in die Schüssel greifen, und sie Sudeleyen unternehmen lassen. In dem Falle wäre es gerathener, daß die Kinder gar nicht bey Tische seyn möchten.

Eben

Eben so unanständig ist es den Aeltern, wenn sie es geschehen lassen, daß ihre Kinder vom Tische nach Belieben aufstehen und wieder kommen, und die Tischgesellschaft beunruhigen. Welcher Uebelstand, wenn Gäste vor den herumlaufenden Kindern nicht sicher seyn dürfen; daß sie mit ihren unabgewischten, und von Fett oder Brühen triefenden Händen ihnen nicht auf die Kleider fallen, und solche beschmutzen und verderben.

Ein vornehmer Kaufmann einer großen Stadt lud mich, in meinen jüngeren Jahren, zu seinen Anverwandten aufs Land zu Gaste; nachdem er mir viel Rühmens von seiner Anverwandtin daselbst, als einer vortrefflichen Wirthin, gemachet hatte. Ich fuhr mit ihm hinaus, und fand daselbst sehr schmutzige und ungezogene Kinder. Als Kinder schon zu dreiste oder fast frech. Die Frau des Kaufmanns hatte ein reiches stoffenes Kleid an. Von dem Tage an mußte sie es ablegen. Denn die muthwilligen Kinder hatten, vom Tische ab- und zulaufend, alle Finger so sichtbarlich darauf ausgedruckt, daß es die Frau des Kaufmanns auf den Trödel schicken und verkaufen mußte. Aus den schmutzigen und zugleich wilden Kindern ward in der Folge nichts rechts. Sie geriethen in einen unter ihre Aeltern sehr herabgesetzten Stand hinein, in welchem sie, so zu sagen, nur als Füllsteine des menschlichen Geschlechts anzusehen waren.

3) Es muß Ordnung in der Tageszeit zum Essen gehalten werden.

So gut diese Regel für den Gesindetisch nicht aus der Acht zu lassen ist, eben so gut muß sie für den Herrschaftstisch gelten; weil sonst die Geschäffte des Hausvaters darunter leiden, und in Unordnung gerathen. Wenn keine gewisse Eßstunde gesetzet und gehalten wird,

wird, wie läßt sich da wohl eine schickliche Eintheilung der Tageszeit machen; da man den Anfang der Eßstunden nicht in seiner Gewalt haben, und die andern Tagesstunden nicht darnach ordnen oder abpassen könnte? Und doch finden sich unzählige Häuser auf dem Lande (denn in Städten muß es mehrentheils schon genauer mit der Eßstunde gehalten werden), in denen der Hausvater es nie mit Gewißheit des Morgens sagen kann: ob er heute eine Stunde früher oder später, als Tages zuvor, sein Mittagsessen werde bereitet finden?

Wenn das Gesinde von der Mittagsmahlzeit aufsteht, und alsdann erst der Herr sich zu Tische setzet: so kann ersteres gar leicht sich solche Unordnung zu Nutze machen, und die Zeit vertrödeln; weil es weis, der Hausvater ist noch nicht satt, und kann daher nicht nachsehen, ob jeder Dienstbote an seine Arbeit gegangen sey. Gesetzt auch, der Herr kann seine Unteraufseher über das Gesinde halten, so schaffet es doch mehr Furcht, wenn das Auge und die Gegenwart des Herrn die Leute anhält, von der Säumigkeit oder Langsamkeit zur Arbeit zurück zu kehren.

Es können ja wohl Tage kommen, an denen eine Mittagsmahlzeit nicht mit dem Glockenschlage angefangen wird. Dieserhalb ist die Hausmutter noch nicht als eine Unordentliche zu tadeln. Nur dieses ist der Fall, wenn überhaupt durchgängig Tag für Tag Unordnung herrschet, und der Hausvater nicht sagen kann: Meine ordinaire Eßstunde ist um eilf oder zwölf Uhr. Kann er dieses nicht sagen, so ist bey ihm keine Ordnung in der Tageszeit zum Essen, und er dürfte lieber sprechen, wenn es nur mit Anstand geschehen könnte: Ich esse, wenn meine Frau will.

Ich habe Männer gekannt, welche von der Unordnung in der Tageszeit zum Essen ordentliche Branntweins-

weinstrinker oder Säufer zufälliger Weise geworden sind. Vor ihrer Verheyrathung waren sie Muster der Enthaltsamkeit von starkem Getränke. Sie geriethen in der Ehe an Gattinnen, deren Eigensinn, Bequemlichkeitsliebe, und Mangel an Küchenwissenschaft, ihnen das Mittagsmahl bald früher bald später, aber immer so spät nach der täglichen Mittagsstunde, finden lies: daß der Hunger sie zwang, um aushalten zu können, ein Butterbrod zu essen. Um dabey etwas Warmes im Leibe zu haben, ward ein Glas Branntwein oder Liqueur dazu getrunken. Zum allerösterſten, von Verrichtungen außer dem Hause weggerufen, konnten sie nicht ihre Mittags- oder vielmehr Nachmittagsmahlzeit abwarten. Um nun ein Surrogat einer ordentlichen Mahlzeit zu haben, und die Geschäffte außerhalb des Hauses ausrichten zu können, ward der Magen mit Branntwein und Brod gesättiget. Nun ward Gewohnheit aus dem Branntweintrinken. Immer eine Art der Uebelkeit, wenn dies Getränke dem Magen vorenthalten ward. Nun endlich alle Stunden ein Schluck. Der Uebergang zur völligen Sauferey und täglichem Taumel. Die Männer wurden ein Spott der Welt, nachdem sie, in ihrem ledigen oder unverheyratheten Stande, Ehre und Ansehen gehabt hatten. Hatte gleich bey einem und dem andern die zu sehr verspätete Mittagsmahlzeit den Branntweinsſäufer noch nicht graduiret oder vollendet: so war sie doch der erste Anlaß gewesen. Grillen oder Kummer, über unordentliche weibliche Oekonomie, vom Herzen weg zu trinken, hatte den Säufer zu seiner hohen Stufe hinauf geleitet; wie man alle Tage Menschen sieht, die jedes starke Getränke dazu mißbrauchen, um Grillen, Kleinmuth und Traurigkeit zu verjagen.

4) Eine

4) Eine geschickte Hausmutter wird die, ihren Umständen angemessenste, Veränderung der Speisen zu treffen suchen.

Diese Regel ist auch für den Gesindetisch gegeben worden. Sie ist von größerer Wichtigkeit für den Herrschaftstisch und muß, in Ansehung des letztern, als eine rechte Hauptregel angesehen werden.

Wenn es kein Fehler des guten Willens von Seiten der Hausmutter ist, diese Regel in fleißige Ausübung zu bringen: so ist es ein Merkmal der Unwissenheit und Unerfahrenheit, wenn Hausmütter die Einerleyheit ihrer Speisen nicht vermeiden.

Man setzet aber bey dieser Regel voraus, daß es die Vermögensumstände des Hauses mit sich bringen, der vorstehenden Regel nachzugehen. Wenn es diese Vermögensumstände nur einigermaßen verstatten, so muß die Regel von Veränderung der Speisen um so mehr beobachtet werden, als es eine kluge Hausmutter durch eigne Beurtheilung finden kann, daß die Veränderung der Speisen keinen, oder wenig größern, Aufgang als die Einerleyheit derselben verursache. Unter der Hauptregel, von Veränderung der Speisen, sind folgende besondere Regeln begriffen:

a) Die Naturalien, woraus Essen bereitet werden, sollen nicht immer eine und eben dieselben seyn, sondern unter einander, so viel möglich, abgewechselt werden. Dieses will nicht so viel sagen: daß nicht, zu gewissen Zeiten, die eine oder die andere Art Speisen häufiger als sonst auf den Tisch kommen sollten. Nein! nur dieses wird gemeynet: daß man nicht, auf viele Tage hinter einander, ununterbrochen eine und eben dieselbe Speise immer folgen lasse. In einigen Monaten ist das Kalbfleisch das allergemeinste, in vielen andern Monaten aber das Hammelfleisch. Tag für Tag aber

Kalbfleisch oder Schöpsenfleisch; welcher Fehler wider die Hauptregel, von der Veränderung der Speisen? Wenn man seinen Umständen nach kein Wildprät aufbringen und dazwischen setzen kann, so verändere man die Tage mit Fischen, Hausgeflügel und anderm Fleische von vierfüßigen zahmen Thieren, wie es sich am schicklichsten fügen will.

b) Es ist nicht genug, die Folge der Naturalien auf einander zu trennen, und schicklich zu unterbrechen; **es müssen auch die Speisen nicht in ihrer Zubereitungsart sich einerley bleiben.** Die Speisen sollen, bald auf diese, bald auf eine andere, Art gekochet werden. Dieses ist das Mittel, welches gemeine Speisen in Achtung setzen, und das Alte derselben gleichsam nur immer wieder verneuern soll. Um bey dem vorhergehenden Beyspiele zu bleiben, so würde das Schöpsenfleisch, wenn es unter allen Fleischarten die gangbarste ist, uns doch zuletzt widerstehen, wenn wir es zwar nicht Tag für Tag, aber doch nur immer auf einerley Art gekochet, essen sollten. Daher höret man zum alleröftersten sagen: die und die Speise habe ich satt, ich habe sie mir schon müde gegessen. Eben daher saget mancher: dafür, oder statt dieser Speise, will ich liever ein Butterbrod essen. Es hat also eine und eben dieselbe Zubereitungsart der Speisen nicht die beste Wirkung.

c) Noch muß zur Veränderung der Speisen gerechnet werden: in Ansehung der Speisen, **die Jahreszeiten mit zu halten**, oder, wie man es gemeiniglich ausdrückt: die Jahreszeit mit zu machen. Dieses Mitmachen der Jahreszeit in der Küche, wenn es im strengsten Verstande genommen wird, ist eben nicht für alle Häuser, weil es einen mehrern Aufwand erfordert. Weil doch aber selbiges als eine Veränderung

der

der Speisen anzusehen ist: so hat die Hausmutter solches nicht aus der Acht zu lassen.

Das Mitmachen der Jahreszeit erstrecket sich entweder auf Speisen, welche die ersten des Jahres seyn können, oder auf solche, die nur auf eine gewisse, nicht allzu lange Zeit, zu haben und dabey, als eine niedliche Speise, im höhern Preise als die ganz gemeinen sind.

Unter die Speisen ersterer Art sind alle Gartenfrüchte zu rechnen, wenn sie der gemeine Mann noch nicht hat, oder haben kann. Frühzeitiger Kopfsallat, Gurken und grüne Bohnen aus den Mistbeeten, grüne Erbsen, Spargel, Artischocken u. s. f.

Unter die Speisen letzter Art sind zu zählen: junge Hühner in früherer Jahreszeit, junge Gänse, Krammetsvögel, Leipziger Lerchen, Schnepfen mancherley Art, Kybitzeyer ꝛc.

Alle diese, theils genannte, theils ungenannte, Speisen sind es nun, mittelst deren sowohl die Jahreszeit mit gemachet, als auch eine Veränderung der Speisen angebracht werden muß. Das Vorzügliche hiebey ist dieses, daß viele dieser Speisen, wohl Tag für Tag hinter einander weg gegessen, doch nicht ermüden, und noch immer neu bleiben können. Z. B. Grüne Erbsen, Kopfsallat, Spargel, junge Hühner, Krammetsvögel. Diese Speisen haben so große Liebhaber, daß man ihrentwegen, bey der Regel von Veränderung der Speisen, so gar eine Art der Ausnahme machen könnte. Es sind Menschen, die z. B. so lange Spargel und Krammetsvögel zu haben sind, solche Tag für Tag essen, ohne ihrer müde zu werden. Es bleibt bey ihnen immer der Wunsch zurück: daß man sie noch länger, als gewöhnlich, haben könnte.

Sollte nun das Mitmachen der Jahreszeit, in Ansehung gewisser Speisen, unterlassen, oder doch

nicht zur rechten Zeit in Acht genommen werden, so hätte man solches, als keinen geringen Verstoß gegen die Regel von Veränderung der Speisen anzusehen.

5) Die Speisen werden sich nicht einander völlig gleich gehalten, weshalb der Unterschied derselben nicht aus der Acht zu lassen ist.

Diese Regel muß in den Häusern des Mittelmannes, von der untersten Klasse, am meisten beobachtet werden; da der Mittelmann von der obersten Klasse fast täglich Speisen auf seinem Tische hat, die in ziemlich gleicher Achtung seyn können.

Wenn man aber mit dieser Regel vornehmlich auf den Mittelmann von der untern Klasse sieht, so thut man am besten: daß, um mehrerer Deutlichkeit willen, die Speisen in **gemeine**, und in **Gastspeisen**, eingetheilet werden.

Will man sich nun an solche Eintheilung halten, so hat man gemeine Suppen und Gastsuppen, gemeine Fische und Gastfische, gemeine Fleischspeisen und Gastfleischspeisen, gemeine Braten und Gastbraten, gemeine Kuchen und Gastkuchen.

Eine Wassersuppe, eine Biersuppe, eine Mehlsuppe u. s. w. wären nur als gemeine Suppen anzusehen. Eine Kräutersuppe mit verlornen Eyern, eine Suppe mit Perlgraupen und Wein, eine Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß, stünden den erstern entgegen als solche, die für keine gemeine Suppen, sondern als Gastsuppen, zu halten sind. Inzwischen können doch auch gemeine Suppen, so zu sagen, erhöhet, und in Gastsuppen verwandelt werden. Die Suppe z. E. von braunem und weißem Biere kann durch gewisse Zusätze, wie in der Folge gewiesen werden soll, in eine Gastsuppe verwandelt werden. Die Habergrützsuppe

grützsuppe ist eine gemeine Suppe. Man kann sie aber dergestalt veredeln, daß sie als eine sehr angenehme Gastsuppe geachtet wird. Die Buttermilchsuppe kömmt gar nicht auf den Tisch des Mittelmannes. Aber die Kunst ist dazu gekommen, und hat eine Gastsuppe eingeführet, die den Namen führet: Anissuppe mit Buttermilch.

Mit den Fleischspeisen hat es gleiche Bewandniß, doch so, daß die Jahreszeit dabey sehr in Anschlag komme.

Das Kalbfleisch ist in gewissen Jahreszeiten als das allergemeinste Fleisch, nur eine gemeine Speise. Aber es sind Jahreszeiten, in welchen die Kälber seltener und theurer sind. In diesem Zeitpuncte nun muß das Kalbfleisch als keine gemeine Speise mehr angesehen werden. Aber auch alsdann, wenn das Kalbfleisch am allerwohlfeilsten und gemeinsten ist, kann es, wie manche gemeine Suppen, durch eine nicht gemeine Zubereitungsart, erhöhet und zur Gastspeise gemachet werden. Wie denn auch Kalbfleischpasteten zu aller Zeit ihren Werth behalten, wenn sie zumal mit einer andern Fleischart, oder mit mehrern andern, versetzet werden können.

Was vom Kalbfleische ist gesaget worden, das gilt alles auch vom Schöpsenfleische, da dieses, von Johannis bis gegen Weyhnachten hin, so wie das Kalbfleisch von Weyhnachten bis Ostern, für das gemeinste Fleisch zu achten ist. Hat man beyde nur gedachte Fleischarten außer der beschriebenen Zeit, so hält man sie für keine gemeine Speisen mehr. Wie aber das Kalbfleisch, zur Zeit seiner Gemeinheit, doch durch besondere Zubereitungsarten zur Gastspeise erhöhet werden muß: so geschieht das nämliche auch mit dem Schöpsenfleische.

Das Schweinefleisch wird unter uns auf dem Lande fast niemals als eine ganz gemeine Speise angesehen, zumal dasjenige Fleisch, welches von den so genannten Speckschweinen erhalten, und, zum Unterschied der zu räuchernden Speckseiten und Schinken, das kleine Fleisch genannt, und gemeiniglich gepökelt oder auch wohl geräuchert wird. Dieses kleine Fleisch, nebst einer Vorkost dazu, wird in den meisten Häusern als Gastspeise angesehen, und als solche sehr gern gegessen. In geringerm Ansehen befindet sich das frische Fleisch von so genannten Fleischschweinen, die zu mancherley Zeiten geschlachtet werden. Das frische Fleisch derselben ist meistens nur gemeine Speise. Die frische Schweinskeulen dieser Schweine, gekochet oder gebraten, haben allein einen mehrern Werth.

Das Rindfleisch steht zu allen Zeiten in Ansehen, weil es unter allen Fleischarten diejenige ist, die man fast täglich essen kann, ohne derselben müde zu werden. Nur ist zu wissen, daß in den meisten Provinzen Niederdeutschlands das gepökelte und geräucherte Rindfleisch dergestalt im höhern Werthe sey, daß vornehmlich der Mittelmann auf dem Lande, wenn frisches und gepökeltes oder geräuchertes Rindfleisch zugleich auf der Tafel ist, das erstere wird stehen lassen, und eine Art des letztern erwählen, wenn zumal selbiges dem Hamburger Rindfleische gleich kömmt, wie solches in dem zweyten Bande der Hausmutter ausführlich gezeiget werden soll.

In Ansehung des Hausgeflügels muß ebenfalls mancher Unterschied gehalten werden. Auf dem Lande werden Tauben und Enten nur als gemeine Speisen geachtet; zumal wenn sie nicht mehr das Neue vom Jahre seyn können. Immittelst kann man auch den Tauben, als dem allergemeinsten Hausgeflügel, durch eine und die andre bessere Zubereitungsart wohl aufhelfen.

helfen. Z. E. mit grünen Erbsen, oder mit Stachelbeeren u. s. w. gekochet. Enten mit Savoyerkohl, Märkischen Rüben, Kapern und Korinthen, mit einer braunen Sauce nach einem hohen Gout ꝛc. können, ihrer bessern Zubereitungsart wegen, schon zu Gastspeisen gemachet werden.

Alles Hausgeflügel steht bey Landleuten in geringerm Ansehen als bey Stadtleuten. Gemeiniglich richten sich auch gute Freunde unter einander nach diesem Unterschiede. Der Stadtmann läßt in seinem Hause dem Landmanne ein Stück Rindfleisch mit einer Suppe; und letzterer in seinem Hause dem erstern ein Huhn in einer Suppe essen.

Die Fische stehen ebenfalls unter dieser Regel. In fischreichen Provinzen werden die kleinen Fische nur als gemeine Speise gerechnet, nur nicht die Gründlinge, Schmerlen und Kaulbarse, die überall sehr geachtet werden.

Die kleinen Fische können aber in weniger fischreichen Provinzen schon als Gastspeisen angesehen werden. Jeder Fisch ist daselbst schon eine Seltenheit.

Je größer in fischreichen Gegenden der Fisch ist, desto mehr wird er als eine Zierde der Tafel angesehen. Ein großer Hecht, Bley, Aal, Zander, Karpfe ꝛc.

Was aber von großen Fischen gesaget wird, ist mit gewissen Einschränkungen zu verstehen. Ist der Hecht allzu alt und übermäßig groß, so hat er eben nicht den besten Geschmack, und wird von denen, die eine delicate Zunge haben, als ein Schaugericht gehalten. Sollen gebratene oder grillirte Hechte auf den Tisch kommen, so erwählet man dazu am liebsten Mittelhechte. Unter den Forellen werden die größten auch nicht für die schmackhaftesten gehalten. Ein kleiner Bley schmeckt schlecht, und der große ist allein Gast-

ſpeiſe. Kleine Aale, eine gemeine Speiſe, wie ſolches alles in der Folge mit mehrern gewieſen werden ſoll.

Wäre man in fiſchreichen Provinzen in der Nothwendigkeit, kleinere Fiſche, als Hechte, Stockbarſe, Rothaugen u. ſ. w. zu einer Gaſtſpeiſe zu machen; ſo koche man ſie mit einer Brühe, und erſetze, durch die Güte dieſer Brühe, ihre Größe. Denn die meiſten Arten großer Fiſche werden von dem Mittelmanne in fiſchreichen Provinzen, aus dem Salze gekochet, am liebſten gegeſſen. Dieſe Art, die Fiſche zu eſſen, iſt auch der Geſundheit am zuträglichſten; beſonders was die fetten Fiſche betrifft. Die Aale, Bleye oder Braſſen, Karpfen, Schleye, Quappen oder Aalraupen werden hier überall recht ſtark aus dem Salze gekochet und gegeſſen.

Die **Braten** müſſen auch nicht, ſich völlig unter einander gleich geltend, gehalten werden. Das Wildprät hat überall unter allen Braten den Vorzug. Aber eben dieſes Wildprät iſt auch unterſchiedenen Werthes, je nachdem in einem Lande die eine Art ſeltener, als die andre, gefunden wird.

Iſt in einem Lande jede Art des Wildprats zu haben, ſo iſt doch zu wiſſen, welcher Art man den Vorzug geben müſſe. Unter den **Hirſchen** wird der **Damhirſch**, wegen ſeines niedlichern Wildprats, vorgezogen. Unter dem rothen Wildprät iſt das ſo genannte **Wildkalb** das geachtetſte. Die Braten von **Schmalthieren** wollen auch vorgezogen ſeyn. Unter dem **Schwarzwildprate** hält man die Frösch-linge für das zarteſte Fleiſch zum Braten. Das **Reh** aber hat aller Orten ſeinen Werth. Das **Rehzimmer** iſt einer **Rehkeule** noch vorzuziehen. Die **Haſen** nehmen den unterſten Platz ein.

Das **Federwildprät** iſt auch ſehr von einander zu unterſcheiden. **Faſanen** und **Rebhühnern** räu-

met

met man die erste Stelle ein. **Birkhühner** kommen ihnen gleich, und werden den **Haselhühnern** vorgezogen. Wo die **Trappen** zur Mittelsjagd gehören und geschossen werden, da machen sie einen Hauptbraten aus. Nicht, als ob sie ein niedlicher Wildprät wären, sondern, weil die Trappe ein großer, und auf dem Tische sehr in die Augen fallender Vogel ist. Mit den **Auerhühnern** hat es gleiche Bewandniß. Unter den **Schnepfen** steht die **Waldschnepfe** oben an. Hierauf kommen: die **wilde Gans**, und zuletzt die **wilde Ente**. Da die **wilde Enten** verschiedener Art sind, so hat eine vor der andern den Vorzug, wie solches in dem Kapitel von Braten wird gemeldet werden.

Unter dem **kleinen Federwildprät** müßte wohl der **Ortolan** oben anstehen; wenn er nur nicht so selten wäre, und daher nicht oft in die Küche des Mittelmannes kommen kann. Der **Krammetsvogel** wird mehr geschätzet, als die **Leipziger Lerche**; wo man beyde Arten der Vögel gleich gut haben kann. Die Lerchen nähern sich mehr, was den Geschmack anbelanget, dem zahmen Hausgeflügel. Wenn man aber in einiger Entfernung von den Orten lebet, wo die Lerchen gefangen werden, und man solche sich weit muß zubringen oder senden lassen, dann zieht man die Lerchen dem Krammetsvogel noch wohl vor.

Außer diesen genannten Vögeln werden noch mehrere, als: **wilde Tauben, Mandelkrähen, Holzschreyer, Staare, Grünschlinge** ꝛc. gegessen. Sie werden den Krammetsvögeln und Lerchen nicht gleich geachtet, und haben auch unter sich selbst einen verschiedenen Werth; wie solches an seinem Orte wird gelehret werden.

Von zahmen vierfüßigen Thieren sind unter uns **Kälber-** und **Schöpsenbraten** die gemeinsten. Sie

ſind es aber, wie das Fleiſch, nicht in allen Jahreszeiten. Von Weyhnachten bis Pfingſten iſt ein fetter Hammelbraten ein mehr theurer, und daher auch mehr wie ſonſt zu ſchätzender, Braten. Je frühzeitiger man im Jahre erwachſene und fette Lämmer haben kann, deſto mehr iſt der **Lammsbraten** als ein Hauptbraten anzuſehen. Je ſpäter aber im Jahre der Lammsbraten auf den Tiſch kömmt, deſto mehr verliert er von ſeiner Achtung, und heißt ſodann nur ein gemeiner Braten.

In den Provinzen, wo die Kühe nicht im Stalle gefüttert, ſondern des Sommers auf der Weide gehalten werden: da fallen die Kälber meiſtens in die Wintermonate, bis um Oſtern, hin. Während ſolcher Kalbezeit ſind nun die Kälberbraten keine andre als gemeine Braten. Wenn aber, außer gedachter gemeiner Kalbezeit, ein Kälberbraten kann aufgebracht werden: ſo muß man ihn ſchon als einen Hauptbraten paſſiren laſſen. Nur wird man eine **Kälberbruſt** oder ein **Vorderviertel**, auch wenn die Kälber am rareſten ſind, nicht zu hoch ſchätzen. Eine gebratene Kälberbruſt muß jederzeit nur als ein gemeiner Braten angeſehen werden.

Weil von geſchlachteten Speckſchweinen die Schinken nebſt den Seiten in den Rauch kommen, ſo hat man von ſelbigen nur den **Kopf**, oder die **Schellribben**, zu braten; die aber, ſo zu reden, nur als Mittelbraten zu halten: das heißt, ſie ſind weder zu gemeine Braten, noch auch Hauptbraten. Dagegen muß man gebratene **Schweinskeulen**, von geſchlachteten ſo genannten Fleiſchſchweinen, als Hauptbraten völlig gelten laſſen. In Anſehung der gebratenen **Schweinsviertel** hat man eben das zu merken, was von der Kälberbruſt zuvor iſt geſaget worden.

Ein

Ein am Spieße gebratener **Rindsbraten** ist in Norden ein sehr geachteter Braten. Er kann auch bey uns ein solcher seyn, wenn er von einem jungen Rinde genommen worden. Denn ein Braten von einem alten Ochsen, der zumal ein Pflugochse gewesen, ist ein schlechter Braten; weil er am Spieße nicht mürbe werden kann, sondern mehr zähe und lederartig ausfallen muß. Eben daher kömmt es auch, daß der Rindsbraten unter uns noch nicht recht Mode geworden. Man hat hin und wieder diesen Braten versuchen wollen. Weil er aber zu zähe ausgefallen, so ist man davon abgegangen.

Die Braten von **Hausgeflügel** stehen nicht in gleichem Werthe. **Taubenbraten** sind gemeine Braten. Wo Mohntauben gehalten werden, die des Winters hecken, da sind im Winter gebratene junge Tauben überall ein Mittelbraten. Doch dieses ist mehr vom Lande zu verstehen. In den Städten machet man sich schon mehr aus Geflügel; daß daher die Tauben zwar keinen Hauptbraten, doch immer einen Mittelbraten, vorstellen können.

Gebratene Enten sind **gebratenen Gänsen** nicht gleich zu achten. Kann man bereits in der Aerndte **junge gemästete Gänse** haben: so wird der Gänsebraten als ein rarer Braten angesehen. Im Herbste schmecken die Gänsebraten zum besten. Die Gänse haben nach Verschiedenheit ihres Vaterlandes eine verschiedene Größe. Die so zu nennenden Wassergänse, das heißt Gänse, die an oder auf dem Wasser erzogen werden, sind weit größer, als diejenigen, welche wenig oder gar nicht aufs Wasser kommen können. Zwey Wassergänse wiegen so viel und weit mehr als drey Landgänse. Je größer und in die Augen fallender nun eine gemästete junge Gans ist, desto ausnehmender ist der Braten. Nach Weyhnachten schmecken

zwar

zwar die jungen Gänſe nicht mehr ſo gut, als um Martini; aber weil alsdann die meiſten Gänſe ſchon überall verzehret ſind, ſo bleibt ſodann der Gänſebraten wiederum ein rarer Braten. Nur ſoll die Vorſicht gebrauchet werden, daß man keine Gänſeriche oder Gänter, ſondern allein Gänſeweibgen zu ſolchem ſpäten Braten verſpare; indem die letztern mürber Fleiſch haben, und dieſerhalb einen jungen gebratenen Gänſerich gar ſehr übertreffen. Wie aber die Gänſe, nach ihrem Geſchlechtsunterſchiede, zu erkennen ſeyn, ſoll im zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden.

Je früher die junge Hühner zum Braten vorhanden ſind, deſto mehr werden ſie geachtet. Inzwiſchen bleiben junge Hühner zu allen Zeiten ein guter Braten; wie man ſie denn auch gern des Abends, als einen kalten Braten, des Sommers mit Sallat zu eſſen pfleget.

Vorausgeſetzt, daß der Kapaun nicht zu alt ſey, ſo iſt er ein vortrefflicher Braten; beſonders auf dem Lande um Pfingſten, weil alsdann die andern Braten ziemlich rar ſind: obgleich gebratene Kapaunen zu aller Zeit in Achtung ſtehen. Doch müſſen die Poularden ihnen noch vorgezogen werden.

Die Poularden ſind Hühner, welche kaſtriret worden. Ihr Fleiſch iſt weit delicater, als das von Kapaunen, oder kaſtrirten Hähnen. Es iſt mir immer unbegreiflich geweſen, da wir ſo viele ausländiſche Moden und Speiſen angenommen haben, warum wir nicht Poularden ſchon längſt eingeführet; da wir ſie, als ein Landesproduct, eben ſo gut, als die Kapaunen, haben können. Viele unſrer jungen Herren haben in Frankreich Poularden gegeſſen, und loben ſie als das delicateſte unter allem Hausgeflügel; ohne ſich darum zu bekümmern, wie ſie in ihrem Vaterlande es den Franzoſen nachthun, und Poularden erhalten können.

Es

Es wird daher im zweyten Bande der Hausmutter, und zwar in dem Kapitel von der Hühnerzucht, solcher Poularden, wie sie durch das Kastriren gleich den Kapphähnen erhalten werden sollen, nicht vergessen werden.

Wenn wir also die Poularden als den vornehmsten Braten unter allem Hausgeflügel angepriesen, und unsre Leserinnen, zur Einführung derselben in ihren Haushaltungen, ermuntert haben, so muß noch des größten Bratens vom Hausgeflügel, der auch zugleich ein Hauptbraten ist, erwähnet werden. Dieses ist der Kalekutische Hahn, nachdem er zuvor gemästet worden. Die Kalekutischen Hühner werden gemeiniglich nur als Mittelbraten angesehen.

Aber auch die jungen Kalekutischen Hühner werden bereits in den Sommermonaten, so bald sie ausgefiedert haben, gebraten. Dann schmecken sie am schönsten. Sie haben sodann etwa die Größe eines alten Fasans, und werden dieser jungen Kalekuten so viele gebraten, und in einer Schüssel zusammen aufgetragen, als es die Anzahl der Tischgesellschafter mit sich bringt. Diese jungen ausgefiederten Kalekuten machen einen Braten vom ersten Range aus.

Auch die Kuchen stehen gar nicht in gleichem Werthe. Einige sind gemeine Kuchen, andre gleichsam nur Mittelkuchen, noch andre aber Hauptkuchen.

Unter gemeinen Kuchen muß man sich eben nicht solche gedenken, wie sie für die Gesindeküche im ersten Theile dieses Bandes beschrieben sind. Denn diese gehören nicht für den Tisch des Mittelmannes, ob sie schon die äußerliche Form und Namen haben können. Der Napf- oder Aschkuchen, Rosinenkuchen, Aufläufer, Plinzen, Eifer- oder Waffelkuchen ꝛc. gehören hieher. Die Krausekuchen, Spritzkuchen und Torten behaupten schon einen höhern Rang. Doch sind die Torten gar

sehr

sehr unter einander verschieden. Apfeltorten, Pflaumen- oder Kirschmustorten, Reistorten, Johannisbeer- und Stachelbeertorten, Torten von Spinat oder Sauerampfer sind größtentheils nur Mittelkuchen. Zitrontorte, Marktorte mit Reismehl, Torte von frischen Aprikosen oder Pfirsichen, Sandtorte, Torte von Melonen, Torte von Artischockenstielen ꝛc. haben schon mehr zu bedeuten. Biscuit, Mandeltorten, Brodtorten werden von vielen gleich, wo nicht höher, geachtet. Portugiesisches Gebackenes, Baumkuchen, oder Stangenkuchen, Mandelspäne, Englisch Schnittgebackenes in kleinen Pastetenformen ꝛc. gehören immer unter das Gebackene vom ersten Range.

In Ansehung der **Pasteten** ist wenigstens in der Küche des Mittelmannes kein so großer Unterschied. Stockfisch z. E. ist an und für sich ein sehr gemeiner und wenig geachteter Fisch. Aber die Stockfischpastete kömmt so gar bey Hochzeiten auf den Tisch. So will man auch den Pasteten von Wildprät auf Hochzeiten, Kindtaufen und großen Gastereyen wohl den Vorzug geben. Doch wird es eben so genau nicht genommen, wenn sie auch mit Kalekuten, Kapaunen, Hühnern, Tauben und Gänsen gefüllet sind. Die so genannten feinen Pasteten aber werden freylich mehr geschätzet; nachdem ihr Gefüllsel beschaffen ist.

Auch muß in Ansehung des Nachtisches **Obst, Butter und Käse** noch unter diese Regel gestellet werden, und darinnen keine Gleichgültigkeit statt finden.

Ueberhaupt theilet man Aepfel und Birnen in **Tafelobst**, oder in **Kochobst**, welches zum Kochen und Backen oder Trocknen gebrauchet wird. Es müßte in einem Jahre ein großer Obstmangel seyn, wenn man sich genöthiget sehen sollte, Aepfel oder Birnen, die kein Tafelobst sind, auf den Tisch zu bringen. So könnte auch ein Apfel oder eine Birne, die sonst kein

Tafel-

Tafelobst sind, annoch gelten, wenn sie das Neue vom Jahre sind, und vor ihnen noch kein andres Obst zugegen wäre; da zuweilen diese oder jene Obstart in der Blühezeit kann Schaden genommen und daher einen Ausfall erlitten haben.

Unter den Aepfeln behält unser Borsdorferapfel immer den Vorzug. Hierauf folgen die Peppingsäpfel, Reinetten, Stettiner ꝛc. Die Birnen haben vom Sommer bis in den Herbst und Winter ihre Arten, die man an seinem Orte namentlich anführen und nach ihrer vorzüglichen Güte beschreiben wird; um den Nachtisch damit zu besetzen. Nachdem nun eine Art des Tafelobstes der andern vorzuziehen oder gleich zu achten ist, nachdem wählet man solche auch für mehr oder minder ansehnliche Mahlzeiten und Tischgesellschaften. Hier gedenket man nur noch, daß man aus den besten Arten abermals einen Ausschuß machen, und die zu kleinen, wurmstichichten, oder sonst unansehnlichen, Früchte sortiren kann.

Die Kirschen sind einem strengen Sortiment eben nicht unterworfen. Man nimmt sie, wie man sie nach der Zeit ihres Reifwerdens haben kann, obschon eine Art vor der andern etwas mehr geachtet wird, wenn mehrere derselben zugleich reif vorhanden sind. In diesem Falle pfleget man entweder jede Kirschart auf einer Assiette vor sich allein, oder die mehrern verschiedenen Arten unter einander vermengt, in einer großen Schüssel aufzusetzen.

Alle übrigen Obstarten behandelt man eben so, daß man sie zur Zeit ihrer Reife zur Tafel bringe, und die geachtetsten Arten erwähle; der Mittelmann wird damit immer eher, als mit dem Gebackenen, aufkommen können; da wir uns heutiges Tages so sehr angelegen seyn lassen, die besten Obstarten sowohl zu bauen, als auch ihrer in genugsamer Menge zu haben.

Die

Die **Butter** ist besonders nicht aus der Acht zu lassen. Die frische Butter kann man wohl immer, auf dem Lande wenigstens, haben. Diese muß daher die Tischbutter seyn. Die so genannte Faßbutter muß also nachstehen.

Aber es ist nicht genug, **Tischbutter**, die frisch ist, zu haben, die äußerliche Form derselben kömmt noch sehr in Anschlag. Die Tischbutter kann in einer eigenen Büchse, die deshalb Butterbüchse heißt, aufgesetzet werden. Doch weit prangender ist **ein großes und zierlich bunt gemachtes länglichtes Stück Butter**, so auch wohl eine **Butterwecke** genannt wird, wenn solches, auf einem porcellainen Teller, auf den Tisch gesetzet wird. Dieses Stück Butter kann etwa ein Pfund am Gewichte enthalten. Die Stücken von einem halben oder Viertelpfunde haben eine minder feyerliche Form oder Gestalt.

Die **Käse** sind entweder **Landkäse**, oder **ausländische Käse**. Sind es ausländische Käse, so kommen sie bey ansehnlichen Mahlzeiten in ihrer ersten ganzen Form auf den Tisch. Ist es daher z. E. **Eidamer Käse**, so wird er ganz aufgesetzet. Kleine zerschnittene Stücken, wie sie etwa für einige Groschen von den Krämern oder Materialisten geholet werden, sind für keine feyerliche Mahlzeit.

In den meisten Häusern, in der Stadt und auf dem Lande, giebt man in hiesigen Provinzen den Landkäsen den Vorzug. Wenn sie ihre innerliche Güte haben, so muß, wie bey der Butter bemerket worden, die äußere Form auch das ihrige thun. Je größer die Käse sind, desto geachteter sind sie. Der **Schafkäse**, der **Ziegenkäse**, hauptsächlich aber der **Kuhkäse**, je größer man sie haben kann, desto mehr sind sie die Zierde des Nachtisches.

In

In Ansehung des **Brodtes** wäre auch noch zu erinnern, daß das **frische Brod** dem **alten** vorgezogen wird; ob es uns schon die Diätetik widerrathen sollte. Das **weiße Brod** wird meistens dem **schwarzen** vorgezogen. Doch nicht in allen Fällen. Denn **Pumpernickel mit frischer Butter** gegessen, wird als eine Delicatesse gehalten, und kömmt daher auf vornehme Tafeln. Es sind einige Speisen, die besser schmecken, wenn sie nicht mit weißem Brodte, sondern mit schwarzem gegessen werden. So sind auch einige Speisen, deren Zubereitung in der Küche durch einen Zusatz von schwarzem Brodte, dergleichen z. E. der saure Kalbskopf ist, einen so guten Geschmack erlangen, der ihnen mit feinem oder weißem Brodte gar nicht kann gegeben werden.

Aus beygebrachten Erläuterungen wird man nun hoffentlich verstehen können, was die Regel von Beobachtung des Unterschiedes der Speisen zu sagen habe. Ist diese Regel hinten angesetzet worden, so entstehen daraus Mahlzeiten, von denen man nicht sagen kann, daß sie im feinern Geschmacke gegeben oder bereitet worden. Es können entweder plumpe oder lächerliche Mahlzeiten daraus ihren Ursprung nehmen, und die Frau des Hauses außer Achtung bringen.

Man muß nicht verlangen, daß man zur Beobachtung dieser Regel das allergenaueste angeben, und aufs schärfste bestimmen solle. Man kann das in dieser Absicht Schickliche oder Unschickliche in jedem Lande treffen lernen; wenn man in guten Häusern öfters zu speisen Gelegenheit hat, und hier dasjenige sehen und lernen kann, was man als **Sitte des Landes** in Obacht nehmen muß.

6) Die meiſten Speiſen haben nicht zu aller Zeit ihre rechte innere Güte, weshalb die Hausmutter die beſte Speiſungszeit wiſſen, und davon Gebrauch machen ſoll.

Dieſe Regel hängt mit der vorhergehenden genau zuſammen, und beyde müſſen, der Ausübung nach, in Verbindung bleiben. Denn, da die meiſten Speiſen bald mehr bald weniger innere Güte und Schmackhaftigkeit haben, die mehrere Güte und Schmackhaftigkeit der Speiſen aber ihre Achtung vermehren, und der Unterſchied der Achtung einer Speiſe in der vorhergehenden fünften allgemeinen Regel angewieſen worden: ſo erſieht man daraus den nicht zu trennenden Zuſammenhang beyder Regeln.

Die **Küchengewächſe** unterſcheiden ſich ſehr nach ihrem Boden, auf welchem ſie erbauet werden. Denn diejenigen, welche in einem ſandichten Erdreiche erwachſen, haben den beſten Geſchmack. Die bekannten Memoires des Baron von Pöllnitz urtheilen von der Berliniſchen Gegend ganz recht: Berlin, quoique ſitué dans un terrein ſablonneux, produit des legumes d'un goût excellent.

Spargel, Artiſchocken, Wurzel- und Knollengewächſe, nebſt den verſchiedenen Kohlarten, ſchmecken aus einem friſchen ſandichten Boden immer beſſer, als aus einem lehmichten; und die Gewächſe aus einem Lehmboden beſſer, als aus Moorerde. Gurken, Bollen und Hülſenfrüchte ſind ſich überall gleich; außer daß letztere im Sandboden weniger dickhülſicht ausfallen, als in andern Boden, auch wenn ſie trocken ſind, weicher zu kochen pflegen. Man weis dieſes ſchon in Anſehung der Felderbſen, die in manchen Gegenden faſt immer ſehr dickhülſicht ausfallen, auch nicht weich

kochen

kochen wollen: weshalb sie gemeiniglich Stockerbsen genennt werden.

Die so genannten Teltauer Rüben werden an unzähligen Oertern gesäet, und kommen, nach Beschaffenheit einer Jahreswitterung, den erstern oft ziemlich nahe. Jedoch haben die Rüben in der Teltauer Gegend den Vorzug; daher sie häufig nach Holland und England versendet werden.

Nächst dem Geburtsorte eines Küchengewächses hat der meiste Theil derselben auch seine eigne Zeit, in der sie am besten schmecken.

Die **Brunnenkresse** schmecket im **Februar** am besten. Noch etwas zu Anfange des Märzes, wenn sie noch nicht wegen des Froschlaichs verunreiniget ist, und die Blätter noch nicht hart sind; welches beydes geschieht, sobald einige warme Tage und Nächte einfallen.

Das **Pöperlekraut**, oder Rübenkerfel, welches nebst der Wurzel zum Sallat gebrauchet wird, ist im **März** und **April** am besten.

Die **Winterrapunzen** sind vom **Herbste** an bis zum **April** gut. Sodann fangen sie an zu spillen und schmecken nicht mehr.

Gartenkresse, je **jünger** je **zärter** schmecket sie. So bald sie zu große Blätter gewinnt, ist sie hart. Man soll daher in den ersten Frühlingswochen alle vierzehen Tage neue säen; um solche unter die Lactuke, die davon reizender schmecket, essen zu können. Im späten Frühjahre, da man vielen Sallat haben kann, wird sie nicht mehr geachtet.

Lactuke wird auch im **Herbste** gesäet, und über Winter verdecket, um solche sowohl im Winter, als auch gleich im Frühjahre, zu haben; sie ist aber spitz und hart, und kömmt derjenigen nicht gleich, die im Frühjahre erst gesäet wird. Auch diese im Frühjahre

und Sommer erbauete Lactuke kann sehr zähe geworden seyn, wenn sie in den Frühlingsmonaten viel Kälte und Dürre, in den Sommermonaten aber allein Dürre, ausgestanden hat. Der Kopfsallat höret auf angenehm zu schmecken, sobald er aufzuschießen oder zu spillen anfängt.

Schotenerbsen fangen an gut zu schmecken, wenn sie weder zu dünne noch zu dicke sind. Sind sie noch zu dünne, so ist der Geschmack noch zu grusicht zum Gebrauch in der Küche. Sind sie schon allzu dicke, so schmecken sie auch nicht mehr recht; wenn man ihnen gleich mit Zucker helfen will. So sind sie in dem letztern Zustande auch zu dickhülsicht, und behalten beym Kochen eine gewisse Härte an sich. Sie haben ihre rechte Güte, wenn man sie roh ißt, und sie schmecken sodann fein süße. Ist dieser süße Geschmack im rohen nicht da, so sind sie nicht die beste Speise bey Tische. Es sollen daher die grünen Erbsen weder zu jung noch zu alt seyn.

Der grüne Kohl will im Sommer den wenigsten gefallen. Er hat, wenn er Frost ausgestanden, einen mildern, weichern und süßern Geschmack.

Der weiße Kohl kann in guten Kellern oder Sandgruben wohl durch den Winter gebracht werden. Er dauert bis in den April hinein. Aber in diesem Monate hat er, weder gekochet noch kalt, als Krautsallat die vorige Güte mehr.

Spargel hat auch seine verschiedene Güte. Läßt man ihn zu lang über der Erde empor schossen, so nimmt er etwas bitteres an, und das Fleisch ist weniger mürbe oder schmelzend. Der im April bis zu Ende des Maymonats abgestochene Spargel nimmt sich weit besser aus, als der in dem folgenden Monat noch gewachsene. Je früher der Spargel nach dem Abstechen gegessen wird, desto besser schmecket er. Er verliert sehr,

wenn

wenn er etwa acht Tage nach dem Abſtechen erſt genoſſen wird. Dieſes iſt noch merklicher, wenn er in wärmern Tagen ſo lange gelegen hat, daß er anfangen müſſen welk zu werden.

Die **Monatradieſe** hören auf, eine gute Speiſe zu ſeyn, wenn ſie innwendig nicht mehr feſte, ſondern foſch ſind, wie man es zu nennen pfleget. In dieſem Zuſtande müſſen ſie gar nicht mehr auf den Tiſch kommen. Mit den **großen weißen Rüben** hat es gleiche Bewandniß.

Die kleinen **Märkiſchen** oder **Teltauer Rüben**, wenn ſie gut aufbewahret werden, dauern bis in den Frühling hinein. Allein im April iſt der halbe Geſchmack ſchon weg.

Junge **Mohrrüben** werden, wenn ſie das Neue vom Jahre ſind, nur bis zu einer gewiſſen Dicke gegeſſen. Dieſe Dicke iſt etwa bis zu der Dicke eines kleinen Fingers, und wenig darüber. Sie ſind das nicht mehr, was ſie geweſen, wenn ſie eines Daumens dicke geworden; obſchon ihre Süßigkeit alsdann angeht. Denn um eben dieſer ihrer Süßigkeit, vielleicht aber mehr um ihrer Gemeinheit willen, werden ſie verachtet. Wenn das Pfund dicke Mohrrüben mit einem Ducaten bezahlet würde, ſo ſollten ſie wohl immer die beſte Speiſe ſeyn.

Weil die **Paſtinaken** ihren Geſchmack verändern, ſo ſind ſie dem nämlichen Schickſale unterworfen. So lange ſie noch nicht ſüße ſind, werden ſie nicht ungern gegeſſen. Ihr ſüßer Geſchmack, den ſie im Winter bekommen, entſcheidet gar nicht zu ihrem Vortheile.

Auch der **Unterkohlrabi** oder **Kohlrüben** ſtehen in dieſer Klaſſe. Nach Michael, wenn ſie aus der Erde genommen werden, fangen ſie an immer ſüßer zu werden, und dann iſt ihre Verachtung völlig da.

Oberkohlrabi, oder **Kohlrabi über der Erde**, ändert nach Michael auch seinen Geschmack. In der Aerndte gefällt er am meisten. Je früher er eßbar ist, desto besser ist er. Sobald er stöckericht oder fadicht geworden, wird er für keine gute Speise mehr gehalten.

Ertüffeln können, bis in den Maymonath hinein, in kühlen Gewölben auch Sandgruben erhalten werden. Aber schon vom April an ist der vorige Geschmack im Abfall.

Der **Merrettich** hat vor Michael einen grusichten Geschmack, den er zuvor ablegen muß, ehe er in der Küche gebrauchet wird.

Gurken, die zu Sallate gebrauchet werden, müssen nur eine Mittelgröße haben. Ein gleiches ist von eingemachten oder so genannten Salzgurken zu verstehen. Zu Essiggurken werden die allerkleinesten genommen.

Grüne Schnittbohnen werden bis in den Herbst hinein gegessen. Werden sie aber von nächtlichen Reifen süß gemachet, so hält man ihren guten Geschmack verloren.

In Ansehung des **Obstes** ist es nicht genug zu wissen, welche Sorten **Tafelobst**, und welche keines seyn. Man muß noch überdem wissen, welches die beste Verspeisungszeit jeder **Tafelobstsorte** sey. Da an seinem Orte von dem Tafelobste besonders geredet werden wird, so soll auch daselbst der beste Grad der Güte desselben bemerket werden.

Die thierischen Speisen, oder diejenigen, welche von Thieren genommen werden, haben den Grad ihrer innern Güte von dem Alter und Lebensart der Thiere. Unsre eßbaren vierfüßigen Thiere sind entweder zahme oder wilde, so wie das Geflügel gleichfalls entwe-

entweder zahmes oder wildes ist. Von allen diesen Thieren sowohl, als von den Fischen, soll das Hauptsächlichste gesaget werden.

1. Vierfüßige zahme Thiere.

A. Rindvieh.

Das Rindvieh beyderley Geschlechts, **Ochsen** und **Kühe**, dienen uns zur Speise. Die **Ochsen** aber sind entweder **verschnitten**, oder **nicht verschnitten**.

Nicht verschnittene Ochsen, die **Bullen, Brummer, Stiere, Reit- Spring- und Heerdochsen** heißen, werden zur Zucht, oder zum Bespringen der Kühe, gehalten, und werden gemeiniglich geschlachtet, wenn sie zum Dienst untauglich geworden. Ihr Fleisch ist das allerschlechteste.

Wird der Bulle aus der Heerde des Sommers weggeschlachtet, so wird sein Fleisch beym Kochen immer schäumen, und einen eignen Geruch von sich geben. In diesem Zustande ist dieses Fleisch das allerschlechteste vom Geschmack. Denn von der Gesundheit desselben will man hier noch nichts sagen.

Soll ja das **Bullenfleisch** im Geschmacke verbessert werden, so muß der Bulle im Herbste oder Winter gemästet, und, während seines Mästens, gar nicht mehr zum Bespringen der Kühe zugelassen worden seyn.

Noch besser ist aber das **Bullenfleisch**, wenn der Bulle, ehe er geschlachtet, und entweder auf der Weide, oder im Stalle, fett gemachet wird, ein Jahr zuvor verschnitten worden. Dieses allein ist der Fall, in welchem **Bullenfleisch gutes Rindfleisch** seyn kann.

Das Fleisch von **geschnittenen Ochsen** ist dasjenige, welches gemeiniglich unter dem Namen **Rind-**

fleiſch verſtanden wird. Denn ob zwar auch Kuhfleiſch nichts anders als Rindfleiſch iſt, ſo wird es doch dem Ochſenfleiſche beſonders, und dergeſtalt untergeordnet: daß die Fleiſchtaxen in den Städten es nicht nur beſonders und namentlich anzeigen, ſondern auch ſolchem Kuhfleiſche einen geringern Preis anweiſen, als dem Ochſenfleiſche.

Das Kuhfleiſch, wenn es von alten ausgemärzten und nicht ſonderlich fetten Kühen genommen, iſt auch unter allem Rindfleiſche am wenigſten gut ſchmeckend. Wenn aber die Kühe nicht zu alt geweſen und wohl gemäſtet worden, dergleichen gemeiniglich von Viehmäſtern in großen Städten geſchieht, die ihre Kühe zur Milch gebrauchen, und ſie mit Trebern, Branntweinſtranke, und allerley Gartengewächſen fett machen; ſo wird ſolches Kuhfleiſch ſchon wohlſchmeckender, und von den Schlächtern als Ochſenfleiſch gemeiniglich mit verkaufet. Man kann das Fleiſch, von denen ſolchergeſtalt ſehr gemäſteten Kühen, im Geſchmacke von dem Ochſenfleiſche nicht unterſcheiden. Ja es ſchmecket wohl beſſer, als das Fleiſch von alten, in der Arbeit abgetriebenen, und nachher nicht ſonderlich gemäſteten Ochſen; um ſo mehr, als das Fleiſch aller weiblichen Thiere einen zärteren Geſchmack hat, wie das von männlichen Thieren.

Aus dieſem Grunde iſt es in England, wo das Rindfleiſch unter allen Fleiſcharten das geachtetſte iſt, nichts ungewöhnliches, die Kälber weiblichen Geſchlechts, wie unter uns ſolches mit den Schweinen geſchieht, zu verſchneiden, damit ſie nicht tragend werden können. Man hält das Fleiſch ſolcher verſchnittener Kühe für das niedlichſte. Man ſollte dieſes den Engländern nach gerade nachthun, um das delicateſte Rindfleiſch zu haben, und damit die Stelle des Wild-

präts

präts zu ersetzen, welches überall abnimmt, und nicht mehr so häufig, wie ehedem, zu haben ist.

Das Alter der Rinder machet die Güte ihres Fleisches gar sehr verschieden. Das Fleisch von jungen Ochsen ist immer dem Fleische von alten vorzuziehen. Das Fleisch von jungen Ochsen vergrößert sich im Kochen, so wie das Fleisch von alten Ochsen sich im Kochen einzieht und kleiner wird. Jenes wird im Kochen weicher und mürber, dieses aber härter oder zäher. Jenes giebt schlechtes Pökel- und Räucherfleisch, dieses kann, nach Beschaffenheit der gemästeten Thiere, auch unter uns dem Hamburger Rindfleische gleich gemachet werden; wie solches der zweyte Theil der Hausmutter mit mehrern besagen wird. Was aber die Brühe oder Suppe vom Rindfleisch anbetrifft, so pfleget das Fleisch von alten Rindern eine kräftigere und wohlschmeckendere Suppe zu geben, als das von jungen Thieren.

Die Jahreszeit hat keinen Einfluß auf den Geschmack des Rindfleisches, wie solches bey den wilden Thieren gar sehr verspüret wird. Die Lebensart hingegen, und das Futter der Rinder, sind ihrem Fleische gar sehr abzuschmecken.

Das Fleisch der Rinder, die auf der Weide in Bewegung sind, so wie es auch bey den wilden Thieren ist, wird weit milder und behaglicher befunden, als das Fleisch der Thiere, die ohne Bewegung im Stalle stehen, und nicht auf die Weide kommen. Daher kömmt es, daß die Polnischen Ochsen hin und wieder den Landochsen vorgezogen werden. Unsre Landochsen aber, die auf der Fettweide gehalten werden, übertreffen in dem mildern Fleischgeschmacke doch in manchen Gegenden noch die Polnischen Ochsen. So ist es vornehmlich in der Mark Brandenburg. Man nennt die auf der Weide in der Gegend der Warte und

Neße fett gewordenen Ochſen überhaupt Brücherochſen; doch ſo, daß auch andere, in niedrigen Gegenden auf der Weide fett gewordene, mit darunter begriffen werden. Dieſe Brücherochſen werden jährlich in Berlin auf Allerheiligen zu tauſenden feil gehalten. Wer nun das beſte Pökel- und Räucherfleiſch haben will, erwählet immer lieber Brücherochſen als Polniſche Ochſen, die um eben die Zeit allda zu haben ſind. Das Fleiſch der Polniſchen Ochſen hat einen weit gröbern Faden, als vorgenannte Landochſen. Und es iſt zu glauben, daß in mehrern deutſchen Provinzen dieſer Unterſchied des Rindfleiſches ſtatt finden könne.

Noch machet die Verſchiedenheit der Gräſerey und der Futterkräuter, welche von dem Viehe gefreſſen werden, eine ſehr verſchiedene Güte des Fleiſches aus.

Linnäus berichtet, daß in America ein Kraut Petiveria wachſe, welches, wegen ſeines ſtarken Knoblauchgeruchs und Geſchmackes, von Menſchen nicht kann gegeſſen werden. Wenn die Ochſen in Jamaica dieſes Kraut freſſen, ſo wird ihr Fleiſch davon dergeſtalt übelſchmeckend und übelriechend, daß es kein Menſch genießen kann. Die Nieren vornehmlich ſind von dieſem Kraute eines ganz unerträglichen Geſchmackes. Sollen nun die mit Petiveria gefütterten Ochſen verkaufet werden, ſo muß man ſie, wenn man ſie anders los werden will, einige Wochen vorher mit reinem Heue füttern, und den Petiveriageſchmack damit abändern. Pallas meldet, daß Antelopen, oder wilde Steppenziegen in Siberien, ſich ſehr mit dem daſelbſt häufig wachſenden Wermuth nähren; daher ihr Fleiſch einen beſonders ſtarken Geſchmack habe, ohne welchem es dem Rehfleiſche gar ſehr würde vorzuziehen ſeyn. In Schweden bemerket man auch, daß die Schafe und Kühe auf manchen Weiden Pfenning-

ninggras, Liebstöckel, und eine Art Hasenkohl fressen, wovon die Milch, Butter und Käse den häßlichsten Geschmack annehmen, das Fleisch aber der geschlachteten Thiere nicht übler schmecken könne.

Unter uns muß ein gleiches nicht unbekannt seyn. Wenn Kühe mit Leinkuchen getränket und gefüttert werden, wie unerträglich schmecket uns davon die Butter und das Fleisch? Beyde sind sogar nicht ohne Oelgeruche. Rübsenkuchen wirken das nämliche, wiewohl in etwas geringerm Grade.

Wenn Ochsen mit Klee gemästet werden, so ist ihr Fleisch bey weitem nicht so gut schmeckend, als wenn sie mit andern Gräsern gefüttert werden. Die Butter der Stallkühe, denen Klee vorgetragen wird, ist eine schlechte Butter, in Vergleichung derjenigen, die von Kühen ist, denen man weißen Kohl, Ertüffeln und Mohrrüben giebt. Auch schmecket das Rindfleisch ziemlich nach Rüben, wenn man die Ochsen mit den großen weißen Rüben fett gemachet hat. Es sind mehr Fütterungsarten, die dem Fleische der Ochsen, und der Butter der Kühe einen schlechten Geschmack beybringen. Man wird davon in dem zweyten Bande der Hausmutter mehrern Unterricht finden.

Die im Stalle fett gemachten Ochsen haben auch ein schlechter schmeckendes Fleisch, wenn sie blos trockenes Futter, und keine grüne Kräuter, Gräser oder Wurzeln dabey bekommen haben. Man versparet es auch bis zum vorgedachten Bande der Hausmutter, zu zeigen, wie, in Ermangelung des grünen oder frischen Futters, doch das wohlschmeckendste Fleisch solle erlanget werden.

Das Kalbfleisch hat zu allen Zeiten seinen beständigen Geschmack. Das Alter der Kälber aber kann daran ändern. Sie müssen nicht allzu jung seyn, um recht zu schmecken. Wenn sie vierzehen Tage

gesogen

gesogen haben, dann ist die beste Schlachtungszeit derselben.

Hat man den Kälbern nicht die genugsame Milch gelassen, oder die Kälbermütter werden zu schlecht im Futter gehalten, daß sie die Kälber bey Stroh und wenigem Heue aufsäugen sollen: so ist das Kalbfleisch im Kochen roth, und nur schlechtes Fleisch. Je mehr das Kalb Milch gehabt, desto weißer ist das Fleisch, und eben daher auch besser schmeckend. In England ist man nicht zufrieden, daß das Kalb von der Milch seine gewöhnliche Weiße habe. Man erkünstelt daselbst ein höheres Weiß, wenn man im Stalle ein großes Stück Kreide aufhänget, und das Kalb daran lecken läßt. Dieses heißt die Delicatesse des Kalbfleisches sehr weit treiben. Die Nachahmung ist nicht anzurathen, da man aus diätetischen Gründen eben keine Verbesserung des Kalbfleisches durch Kreide angeben kann. Man künstelt nur damit fürs Auge.

Je älter die Kälber werden, desto mehr nimmt die Feinheit des Fleisches ab: wie man solches genugsam erprobet hat, wenn man die Säugekälber bis in die sechste Woche hat leben lassen.

Aus diesem Grunde ist es auch gekommen, daß das Schlachten noch älterer, als Sechswochenkälber, unter uns nie Mode worden. Auch ein Kalb von zwey Jahren findet nicht Liebhaber. Das Fleisch schmecket halb wie Kalbfleisch, und halb wie Rindfleisch. Es ist dann die nämliche Sache, als wenn man Kalb- und Rindfleisch von zwey verschiedenen Thieren zusammen kochen, und zusammen essen wollte. Dieser Geschmack hat keinen Beyfall. Wer Kalbfleisch essen will, der ißt es an und für sich allein; und wer Rindfleisch essen will, der ißt solches auch besonders allein.

B. Schafvieh.

Das Schafvieh wird meist durchgängig in diesen Provinzen auf der Weide gehalten; da nur hin und wieder Hammel im Stalle gemästet werden. Es kömmt die Güte des Hammelfleisches, in Ansehung des Weideviehes, gar sehr auf die Jahreszeit an.

Wir haben daher unser bestes Hammelfleisch von Johannis bis in den späten Herbst hinein, weil sodann reichlich Gras auf dem Felde gefunden wird, woran sich das Schafvieh fett fressen kann. Doch ist die Weide nicht aller Orten hinreichend genug, daß man um Johannis überall fettes Vieh haben könnte. Es muß daher um Johannis von solchen Orten noch kein Hammel geschlachtet werden, wo sie noch kein Fett haben ansetzen können. Fleisch und Braten sind alsdann zähe, und eines ziemlich kraftlosen Geschmacks.

Nach der fast überall der Willkühr der Schäfer überlassenen Schafzucht, die nur allein auf die Menge, und nicht auf die Dauer und Güte des Viehes sehen, kommen die Hammel sehr mager aus dem Winter ins Frühjahr. Sie haben sich im Winter mit Stroh und wenigem Heue durchhelfen müssen. Hierdurch verlieren sie nicht nur ihr Fett vom vorigen Sommer und Herbste, sondern auch beynahe die Hälfte ihres Fleisches. Daher haben die Hammel, wo knappe Weide ist, um Johannis kaum wieder das vormalige Fleisch erlanget; geschweige daß sie schon Fett angesetzet hätten. Und dieses läßt einem jeden begreifen: daß dergleichen Hammel zu solcher Zeit kein andres, als ein zähes und kraftloses Fleisch, haben können. Aber eben die obbeschriebene geringe Pflege der Hammel im Winter machet es auch, daß unser meistes Hammelfleisch auch alsdann nicht schmackhafter ausfällt, wenn die Hammel auf der Weide nun völlig fett geworden sind.

Wollte man das Schafvieh nach dem Syſtem erziehen, wie es denn doch nun auch ſchon hin und wieder geſchieht, welches in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte vom Jahre 1774, St. 10. iſt bekannt gemachet worden: ſo würden wir weit niedlicher Hammelfleiſch, und vornehmlich Hammelbraten, zu Tiſche bringen können. Denn da, beſage dieſes Syſtems, die zweyjährigen Hammel bereits ausgewachſen ſind, ſo machet das wenigere Alter dieſer Hammel ihr Fleiſch und Braten ſchon beliebter, als derer, die noch einmal ſo alt und noch darüber ſind. Auch dieſe beſondre Erziehungsart erwähnten Syſtems läßt die Hammel nicht von ihrem ehemaligen Fleiſche abkommen. Sie bleiben ſich darinn immer, auch faſt im Fette, gleich; weshalb wir von ihnen das allerbeſte Fleiſch und Braten nur allein haben können. Es ſind überall manche, die ſich von ihrem Tiſche die Hammelbraten deswegen wegwünſchen, weil die meiſten auch im Herbſte noch ſo zähe ausfallen.

Wie unter dem Rindfleiſche das Bullenfleiſch, dem Geſchmacke nach, das ſchlechteſte iſt, ſo iſt unter dem Hammelfleiſche das Fleiſch von den Schafböcken das allerſchlechteſte; zumal wenn die Böcke in der ſpätern Jahreszeit geſchlachtet werden.

Man muß es Jahr für Jahr wiſſen, wenn man in Städten von den Schlächtern Hammelfleiſch oder Hammelbraten ißt, daß ſehr geil und bockigt ſchmeckendes, und eben ſo übel riechendes, Hammelfleiſch mit unter gegeſſen werde. Dieſes Fleiſch machet ſogar die damit gekochte Vorkoſt, z. E. weißen Kohl, Teltauer Rüben ꝛc. eines bockigten Geſchmacks. Man muß vielmals das Meſſer niederlegen, um ſich nur das Hammelfleiſch nicht zu verleiden. Die Braten ſchmecken auch nicht zum beſten. Etwas kann man ihnen helfen, wenn man es zuvor gewußt, daß man

ſie

ſie vorhin in Eſſig geleget habe, oder bey Tiſche eine ſaure Sauce darüber gieße.

Die Schlächter ſollten die Schafböcke von ſolchen Fettweiden nehmen, wo ſie bereits um Johannis fett ſind. Dann iſt der Geſchmack weniger auffallend. Die aber im Auguſt, und noch ſpäter hin, geſchlachtet werden, ſind die übelſten; wenn ſie ſchon nicht unter die Schafe gehen, ſondern beſonders unter den Hammeln gehütet werden. Vom September an iſt ihr Geſchmack der unleidlichſte. Und doch werden ſie unter die Hammel gemenget, und von den Schlächtern gern gekaufet, weil ſie gemeiniglich an Wolle, Fleiſch und Fett die Hammel übertreffen, wenn man ihnen dazu die Zeit gelaſſen hat.

Ich weis nicht, warum die Schäfer nicht ſollten angehalten werden können, daß die Schafböcke in den erſten Frühlingsmonaten von ihnen müßten abgebunden werden, bevor die Fliegen arg ſind, und die Wunde mit Maden anfüllen können. Dieſes wäre ja doch das Mittel, das Fleiſch der Schafböcke zu verbeſſern, wie das Kaſtriren der Bullen das Mittel iſt, ihr Fleiſch dem Geſchmack und der Geſundheit dienlicher zu machen.

Man muß aber nicht denken, daß das bockenzende Schafbockfleiſch nur das einzige unter dem Schafviehe ſey. Auch das Fleiſch der Schafe iſt es, wenn ſie nicht frühe genug geſchlachtet werden. Denn da auch ſtarke Schafe unter die Fetthammel geſtoßen werden, ſo müſſen auch manche derſelben ſchon im Auguſt brünſtig, oder, wie man es in der Schäferſprache nennt, bockigt ſeyn; je mehr ſie auf der Fettweide zugenommen, und deshalb eher, als in den vorigen Jahren, in ihre Brunſt treten; wenn gleich keine Schafböcke unter der Hammelheerde gehen. Denn wenn keine Böcke unter den Hammeln ſind, ſo wird ſolche Brunſtzeit deſto öfter und

mehr

mehr wiederkommen, die auch von den aufſpringenden Hammeln deſto mehr gereizet wird. In dieſem Falle nun iſt das Fleiſch von dieſen **bockigten Schafen ein übel ſchmeckendes Fleiſch**, ſo ebenfalls nicht ohne einen beſondern Geruch iſt.

Um nun den übeln Geſchmack ſolches Schaffleiſches zu vermeiden, müßte man die Schafe zu Anfange des Auguſts bereits geſchlachtet haben, oder man müßte ſie erſt von Böcken belegen laſſen, und einige Wochen nachher ſchlachten.

Man hat **Märzſchafe**, die im ſpäten Herbſte erſt geſchlachtet werden, und kein geil ſchmeckendes Fleiſch haben. Dieſe aber ſind ſo alt und ausgemärgelt geweſen, daß ſie zur Zucht untauglich, und gar nicht mehr brünſtig geworden. Oder ſie ſind auch wohl ſchon wieder bezogen geweſen, daß ihrem Fleiſche kein geiler Geſchmack deshalb abgemerket wird. Es iſt aber dieſes Fleiſch ſolcher Märzſchafe doch ein ſehr ſchlechtes, zähes, und kraftloſes Fleiſch.

Die **Lämmer**, oder **Säuger**, wie ſie auch heißen, werden auch unter uns geſchlachtet und gegeſſen. Ihr Fleiſch iſt am beſten, wenn ſie mit den Müttern auf die Weide gegangen, und ſchon mit gefreſſen haben. Werden ſie zu jung geſchlachtet, ſo ſchmecket ihr Fleiſch allzu weichlich, und die Braten ſind ſo klein, daß ſie nur ſchlecht ins Auge fallen. Ein **Lammbraten** iſt der ſchönſte, wenn man die Lämmer nach vorgedachtem Erziehungsſyſtem zum längſten hat ſaugen laſſen. Man hat noch in den Sommermonaten davon den delicateſten Braten, und ihre vorzügliche Größe zieret ſchon in den Frühlingsmonaten gar ſehr die Tafel.

C. Ziegenvieh.

Das Ziegenfleisch wird dem Hammelfleische nicht völlig gleich gehalten. Alte Ziegen geben ein weniger gut schmeckendes Fleisch, als die jüngeren. Wenn sie nicht fett sind, so hat man daran ein sehr schlechtes Fleisch.

Man muß die Ziegenböcke zuvor schneiden lassen, um ihrem Fleische den geilen Geschmack zu benehmen. Wenn die Braten von verschnittenen jungen Ziegenböcken zuvor in Essig gelegen haben, so wird es so ziemlich im Geschmacke des Wildprät seyn.

Die Hükel oder säugenden Ziegen männlichen und weiblichen Geschlechts werden, wie die Lämmer, geschlachtet und gegessen. Sie haben den besten und reinesten Geschmack, und müssen sie nur nicht allzu jung abgeschlachtet werden.

D. Schweinevieh.

Das Alter und der Fraß der Schweine kommen, bey der Güte und dem Geschmacke ihres Fleisches, vornehmlich in Betrachtung.

Wenn die Schweine so schlecht gefüttert werden, daß sie im Winter Haut und Knochen, fast ohne Fleisch, haben und bis in das vierte Jahr gehen, ehe sie völlig erwachsen, und auf die Mast gestellet werden: so hat man daran ein zähes, grobes, und unangenehmes Fleisch. Die davon geräucherten Schinken sind vornehmlich eine schlechte Speise.

Ein Schwein hingegen, das vom Spänen an, im Futter wohl gehalten, und sehr bald zum möglich größten Wachsthum gebracht worden, mithin im ersten oder zweyten Jahre geschlachtet werden kann, giebt das beste Fleisch, die beste Schinken und Knackwürste.

Der Fraß der Schweine machet ihren Fleiſchgeſchmack gar ſehr verſchieden.

Ein mit Oelkuchen gemäſtetes Schwein iſt ganz in dem Geſchmack desjenigen Oels, von welchem die Preßkuchen ſind. Sogar der Geruch des gekochten oder gebratenen Fleiſches kann das Leinöl verrathen, wenn die Schweine mit Leinkuchen ſind gemäſtet worden.

Man wendet in vielen Gegenden die ſo genannte Pferdebohnen zur Mäſtung der Schweine an, weil ſolche gut anſchlagen. Allein das Fleiſch gewinnt davon einen widerlichen Geſchmack. Die Maſt mit Wicken thut das nämliche. Auch die Erbſen geben dem Schweinefleiſche einen etwas ſtrengen Geſchmack.

Einen ſehr reinlichen Geſchmack erlangt das Fleiſch, wenn junge Schweine mit ſaurer Milch gemäſtet werden. Dieſes geſchieht in einigen Provinzen, wo man die Sommerkäſe, die aus ſaurer Milch gemachet werden, nicht gut ins Geld ſetzen kann. Geräucherte Schinken und Knackwürſte von ſolchen Schweinen haben den beſten Geſchmack. Auf dieſe Art der Hausmaſt folget die von Brandtweinstrank und geſchrotenem Roggen oder Gerſte.

Die Waldmaſt der Schweine machet auch etwas Unterſchied. Iſt ſolche allein Buchmaſt, ſo ſchmecket das Fleiſch etwas zu ſüßlicht. Das von Eichelmaſt iſt ſchmackhafter. Wenn Buchmaſt und Eichelmaſt beyſammen ſind, ſo wird daraus auch ein gutes Fleiſch.

Da die Schlachteſchweine in Speckſchweine und in Fleiſchſchweine einzutheilen ſind, ſo müſſen die letztern nicht ſo fett als die erſtern gemachet werden. Denn da Fleiſchſchweine in allen Jahreszeiten geſchlachtet werden, und ihr Fleiſch nur Kochfleiſch ſeyn ſoll, welches ohnehin meiſtens friſch verſpeiſet wird,

so muß solches nicht allzu fett seyn. Es würde weniger wohlschmeckend ausfallen, als dasjenige, das nur mäßig fett ist.

Die **Spanferkel** werden auch in vielen Häusern als eine Delicatesse gehalten. Man läßt sie sechs bis acht Wochen saugen. Sie schmecken an und für sich weichlich, daher würden sie noch weichlicher schmecken, wenn sie zu frühzeitig geschlachtet und zur Speisung angewendet würden.

2. Vierfüßige wilde Thiere.

A. Rother Hirsch.

Um die Güte des Wildprät's der vierfüßigen wilden Thiere recht bestimmt anzugeben, so muß man auf ihr **Alter**, **Geschlecht** und auch die **Jahreszeit** Acht haben; weil sie das Geäße nicht immer von gleicher Beschaffenheit das ganze Jahr hindurch haben können.

Die Jungen der Hirsche, die von Walpurgis bis um Johannis hin gesetzet werden, heißen **Kälber**. Ein **Hirschkalb** ist männlichen, und ein **Wildkalb** weiblichen Geschlechts. Sie behalten diese Namen, bis sie anderthalb Jahr alt sind. Das Fleisch dieser **Kälber** ist das allerdelicateste Wildprät. Und wie die Thiere weiblichen Geschlechts ein zärtlicher Fleisch haben, als die Thiere männlichen Geschlechts, so giebt man dem **Wildkalbe** noch den Vorzug vor dem **Hirschkalbe**.

Nach obbemerkter Zeit heißt das **Hirschkalb** ein **Spießer**, dessen Fleisch dem Wildprät eines ältern Hirschen vorzuziehen. Ein **Schmalthier** ist das **Wildkalb**, das nun über anderthalb Jahr alt geworden. Das Wildprät eines **Schmalthieres** ist noch niedlicher, als das Fleisch der **Spießer**.

Im zweyten und dritten Jahre heißen die jungen Hirsche: **Gabelhirsche.** Ihr Wildprät hat nun, der Güte nach, den dritten Rang.

Vom vierten bis zum siebenten Jahre mehret sich das Gehörne des Hirsches dergestalt, daß seine Enden bis sechszehen sind, und wird nach solchen Enden als ein mehr oder weniger alter Hirsch angesehen. Nach solcher Zeit wird sein Fleisch immer härter und weniger delicat.

Das Weiblein des Hirsches heißt eine **Hindinn** so lange bis sie der Hirsch beschläget, und wenn die Hindinn gesetzet hat, so nennt man sie ein **Thier** oder ein **Wild.** Das Wildprät eines Thieres oder eines Wildes ist weit milder, als das Wildprät der **Hirsche,** mit welchem Namen die alten Hirsche männlichen Geschlechts, im Gegensatz der **Thiere** überhaupt, benennt werden.

Nach dem Alter und Geschlechte des Hirsches muß nun noch auf seine **Jahreszeit** gesehen werden. Wenn er in einer solchen sich befindet, daß er auf dem Felde das meiste Geäße hat, und daher feist werden kann, so nennt man solche die **Hirschfeiste.** Diese ist, wenn der Hirsch in die Kornfelder tritt, und seine Nahrung an den Körnern des Getraides hat. Um **Jacobi** geht diese Hirschfeiste an, und in derselben haben die alten Hirsche die meiste Feiste und ihren besten Geschmack. Sie haben vor dieser Zeit nur schlechtes Wildprät, nach derselben aber noch schlechteres.

Spießer und **Schmalthiere,** weil ihr Wildprät, um der wenigern Jahre willen, auch ohne Feiste noch schmecket, sind schon eher gut zu essen. Wenn sie Ruhe des Nachts, auf den Saatfeldern, gehabt haben: so werden sie schon, zu Anfange des Brachmonats, niedliche Braten geben können.

Wenn

Wenn der Hirsch um Aegidii in die Brunst getreten, so taugt sein Wildprät nichts mehr. Er nimmt in dieser Brunstzeit, die bis zu Ende des Octobers währet, so ab, daß fast nichts als Haut und Knochen an ihm bleiben.

Nach der Brunstzeit kann daher das Wildprät eines Spießers oder Gabelhirsches nur gute Speise seyn, wo in einem Gehege viele alte Hirsche stehen, welche die jüngern Hirsche von dem Wilde abtreiben, und solche nicht hinzu lassen.

B. Dannhirsch, Damhirsch.

Dieser Hirsch ist besonders in dem Brandenburgischen fast häufiger anzutreffen, als der rothe Hirsch. In Ansehung seines Alters, Geschlechts und der Hirschfeiste gilt alles dasjenige, was vorhin von dem rothen Hirsche ist gesaget worden. Die Spießer und Schmalthiere dieses Hirschgeschlechtes können noch früher im Jahre, als die Spießer und Schmalthiere des rothen Hirsches, gegessen werden; weil sie im Winter nicht so sehr abnehmen, als die rothen. Die Brunstzeit des Dannhirsches geht vierzehen Tage später an, als die des rothen Hirsches. Uebrigens ist das Dannenwildprät weit delicater als das Wildprät des rothen Hirsches.

C. Reh.

Die Rehe halten sich nicht truppweise als die Hirsche, sondern sie halten sich nur Paarweise, ein Bock und eine Ricke (das Weiblein) zusammen. Daher kömmt der Rehbock nicht sonderlich von Kräften, und wird bald nach der Brunstzeit, die im November und December ist, wieder geschossen und als gutes Fleisch gegessen. Die Rehböcke werden nicht, wie die Hirsche, nach den Enden des Gehörnes angespro-

chen, und man sieht bey diesen Thieren eben nicht sonderlich aufs Alter, da sie immer ein mildes und mürbes Fleisch haben.

In Brüchern, niedrigen Gebüschen und Gegenden haben die Rehe auch in den Wintermonaten gute Nahrung, weshalb sie daselbst auch zu solcher Zeit gut zu essen sind. In einigen Gegenden werden die Rehböcke nur allein geschossen, und die Ricken geschonet. Man verliert hiebey auf der Tafel nichts sonderlich, weil das Wildprät der Rehböcke für jedermann niedlich genung ist. In Ansehung der Gegenden ist aber noch ein wichtiger Unterschied. Er besteht darinn, daß die Rehböcke in den Brüchern im Januar noch in voller Feiste angetroffen werden. So sind sie auch in solchen Niederungen größer und fleischreicher als in hohen und dürren Waldungen, in welchen letztern sie aber, bey der Eichelmast, am feistesten werden.

D. Wilde Schweine, Schwarzwildprät.

Das angenehmste Wildprät haben die ein- und zweyjährigen Schweine, welche **Frischlinge** oder **Frischlinge** genannt werden. Hierauf folgen die **Keuler** oder dreyjährige Schweine. **Angehende, hauende** und **Hauptschweine** sind vier- fünf- und sechsjährige Schweine, deren Fleisch, nach den Stufen der Jahre, minder angenehm wird. Die tragende Schweine sind die **Bachen**, von denen der **Kopf** und das **Zimmer**, wie auch bey allen hauenden Schweinen, als die besten Stücke gehalten werden.

Das Schwarzwildprät wird zum Essen gut, wenn die Schweine in die Kornfelder treten, und allerley Korn daselbst finden. Am besten ist aber dieses Wildprät, wenn Eichel- und Buchmast, auch wilde Aepfel oder Birnen in den Waldungen gefunden werden.

Die

Die Brunſtzeit der wilden Schweine iſt gemeiniglich von Martini bis Andreä, und während solcher Zeit iſt das Fleiſch übelſchmeckend und eben ſo riechend, welches nicht gewehret werden kann, wenn ſchon den Schweinen, gleich nach dem Pürſchen, die Geilen abgeſchnitten worden. Je höher die, in der Brunſtzeit, geſchoſſenen Schweine an Jahren ſind, deſto übler iſt ſolcher Geſchmack; obgleich ihr Wildprät von ſolchen gegeſſen wird, die ſtarke Liebhaber alles Wildprāts überhaupt ſind. Zuweilen hat das von ſolchen Schweinen in der Küche gekochte oder gebratene Wildprät einen ſo ausnehmend ſtarken Geruch, daß die Witterung davon ein ganzes Haus einnehmen, und noch den folgenden Tag dauern kann.

E. Haſen.

Die Haſen ſind das gemeinſte Wildprät unter uns, aber es iſt ein ſehr angenehmes Wildprät.

Das Fleiſch der halbgewachſenen Haſen iſt das beſte. Hierauf folgen die Haſen, die größer und älter ſind, ſo, daß das höhere Alter ihr Fleiſch immer härter und zäher machen muß.

Da nun die jungen Haſen beſſer ſchmecken als die alten, ſo iſt es dienlich zu wiſſen, woran man den alten Haſen erkennen könne, da der Balg und die Größe nichts unterſcheidendes enthalten. Man muß nämlich dem Haſen die Ohren von einander ziehen; giebt das Fell nach, ſo zeiget ſolches an, daß der Haſe noch jung ſey; hält aber das Fell feſte, ſo iſt es ein alter Haſe. Noch mehr kommt man zur Gewißheit, wenn man das Aeußere der Vorderpfoten über dem Gelenke befühlet. Wird hieſelbſt eine kleine Erhabenheit gleich einer Linſe befunden; ſo iſt der Haſe noch jung. Auch iſt die Naſe ſpitziger und die Ohren zärter. Das Merkmal an den Pfoten iſt jedoch ſicherer. Zum Kauf feil

seyende Hasen muß man am Inwendigen des Bauchs beriechen und hiemit ausforschen, ob sie nach dem Schießen nicht schon zu lange gelegen, und hievon einen zu älterichten Geschmack bekommen, der nicht Jedermann gefällt. Je älter er aber ist, desto länger kann man ihn hängen und mürbe werden lassen, bevor er gebraten wird.

Hiernächst kömmt auch noch die **Lebensart** der Hasen in Anschlag. Man theilet sie in Ansehung derselben in **Wald- Feld- Berg- und Bruchhasen.**

Waldhasen sind diejenigen, die in großen Waldungen gesetzet werden, und daselbst ihren einzigen, oder meisten Aufenhalt und Geäße haben. Wenn diese Waldungen keine niedrige, sondern hohe Plätze sind, so haben sie nächst den Berghasen den besten Geschmack.

Feldhasen heißen solche, die in Feldern oder in kleinen anstoßenden Wäldern wohnen, und sich allein auf den Fruchtfeldern nähren. Ihr Wildprät ist größer und feister, als der vorhergehenden; aber sie kommen solchen im Geschmacke nicht gleich.

Berghasen werden diejenigen genannt, die auf Bergen und sehr hohen Gegenden leben. Ihr Wildprät ist unter allen das niedlichste, wenn es gleich nicht so fleischreich und feiste, als der übrigen Hasen ist.

Bruchhasen sind solche, die sich in Brüchern und nassen Gegenden aufhalten, ohne auf trockne Felder heraus zu gehen, und sich daselbst zu weiden. Sie sind am Geschmacke die schlechtesten.

F. Kaninichen.

Dieses dem Hasen so sehr gleichende Thier hat ein eben so zartes, gesundes und nahrhaftes Fleisch, dem nichts mehr, als der Wildgeschmack, fehlet. Doch dieses ist mehr von den Hauskaninichen, als den wilden,

den, zu verstehen. Sie werden in Frankreich sehr geachtet, und dürften es auch in der Folge bey uns seyn, je mehr das Wildprät in Deutschland abnimmt. Nicht zu gedenken, daß das Kaninichen uns dereinst das beste Pelzwerk werde seyn müssen, da das Sibirische und Amerikanische von Jahr zu Jahr seltner und theurer wird.

Man muß nicht besorgen, daß unser nördliches, kälteres Klima einer wilden Kaninichenzucht zuwider seyn könne. Der große Churfürst hatte ohnweit Potsdam ein Kaninichengehege auf einer kleinen Insel in der Havel angelegt, die hievon den Namen, Kaninichenwerder, führet. Von solcher Zeit an hat man immer noch einige wilde Kaninlchen in unsern Tagen zu sehen gehabt. Das Alter derselben aber wird für die Küche eben so, wie beym Hasen, erkannt.

Andre wilde Thiere, als Dachse, Eichkatzen u. s. w. übergehe ich, weil sie nicht überall geachtet und gegessen werden.

3. Zahmes Geflügel.

A. Gänse.

Junge Gänse geben allein wohlschmeckende Braten und Fleisch. Gänse, die über ein Jahr und noch darüber alt sind, haben ein sehr grobes und zähes Fleisch, wenn sie auch noch so wohl gemästet werden.

Die jungen Gänse müssen nicht unter drey Monat alt seyn, wenn ihr Geschmack gefällig seyn soll. Wenn sie sechs Monate alt sind, denn sind sie am wohlschmeckendsten. Wenn aber dreymonatliche Gänse doch gern gegessen werden, so geschieht es, wie unter der fünften allgemeinen Regel gesaget worden, daher, daß sie in der frühern Jahreszeit eine Art von Seltenheit, und das Neue vom Jahre sind.

Noch kömmt es bey den jungen Gänsen gar sehr auf das Futter an, womit sie gemästet werden. Wenn Gänse mit weißen Rüben gemästet werden, so kann man die Rüben noch in der gebratenen Gans kosten. Ja die Mohrrüben haben die nämliche schlimme Wirkung. Die Leserinnen müssen sich bis zum zweyten Bande der Hausmutter gedulden, worinn alle, auch für den guten Geschmack dienlichste Fütterungsarten, aufs genaueste sollen beschrieben werden.

Die Speckgänse oder die geräucherte Gänse haben auch ihre beste Speisungszeit. Diese ist allein in den Frühlingsmonaten, daher sie nach Verfließung derselben schon den ersten guten Geschmack verloren haben.

B. Enten.

Da die Enten geschwinder wachsen, als die Gänse, so kann man sie auch, zumal als Kochfleisch, früher essen. Sie werden auch eher gebraten, allein die Entenbraten schmecken doch besser, wenn die Enten an die vier bis sechs Monat alt sind, je nachdem sie im Futter gehalten werden.

Unter allen Enten schmecken diejenigen am allerschlechtesten, die sich auf dem Wasser ernähren, und vom Wasser weggeschlachtet werden. Gekochet oder gebraten schmecken sie äußerst fischicht, wie man es zu nennen pfleget. Man muß an solchen Braten künsteln, um den übeln Fischgeschmack zu vertreiben.

Alte Enten ergeben sich im Geschmacke besser als alte Gänse. Nur muß man die Erpel zur Begattungszeit ausnehmen, in welcher sie einen ziemlich geilen Geschmack haben. Denen Enten oder Weibchen wird zu solcher Zeit der üble Geschmack eben nicht abgemerket.

C. Hüh-

C. Hühner.

Von den jungen Hühnern ist unter der vorhergehenden allgemeinen Regel gesaget worden, in welcher Achtung sie seyn. Ihr guter Geschmack ist da, so bald sie ausgefiedert sind, das heißt: wenn sie auf dem ganzen Leibe ihre völlige Federn haben. Sie behalten ihr zartes Fleisch, so lange sie noch halb gewachsene Hühner sind. In etwas ändert sich dasselbe, wenn sie über die Hälfte ihres Wachsthums heraus sind, und fast die Größe eines alten Huhns erreichet haben. Sie werden bis dahin noch gebraten. So bald sie aber einem alten Huhne, wenn es Hühner sind, und einem alten Hahne, wenn es Hähne sind, in der Größe gleich geworden: so machet man lieber Kochfleisch, als Braten, davon. Will man aber noch in der spätern Jahreszeit von solchen jungen, völlig ausgewachsenen Hühnern und Hähnen Braten machen, so ist zu wissen, daß diese mit jenen nicht in Vergleichung kommen; da ihr Fleisch nun schon eine gewisse Härte angenommen hat. Die jungen, völlig ausgewachsenen, Hühner haben allein nur noch ein zärteres Fleisch zum Braten behalten.

Ein altes Huhn muß nicht zum Braten, sondern allein zum Kochen, verwendet werden. Man erlangt davon die kräftigste Brühen oder Suppen.

Soll die Hühnersuppe in ihrer größten Kraft seyn, so muß das alte Huhn in Stücken zerschnitten gekochet werden. In diesem Falle hat aber das Fleisch einen geringern Geschmack. Verlangt man aber den bessern Geschmack des Huhns, so wird es ganz gelassen, und unzertheilt in der Brühe oder Suppe gekochet.

Das Alter des Huhns zur Suppe kann gleichgültig seyn, wenn es nur fett ist. Es finden sich unter

ter den Hühnern des Hofes immer welche, die deshalb nicht gut Eyer legen, weil sie zu fett sind. Diese sind für die Küche die besten.

Es sind einige Zeitpuncte, in denen das alte Huhn zum Kochen nicht zu nehmen ist. Der eine ist, wenn dasselbe in der Mause ist, oder seine Federn verliert. Der andre aber, wenn das Huhn klucket und brüten will. Beyde Zeitpuncte ändern den Geschmack des Huhns, wenn es gleich noch schwer, und nicht mager ist.

Noch wäre ein dritter Zeitpunct, in welchem das alte Huhn uns aus Ekel schon verwerflich seyn muß. Es ist der, wenn ihm der Pips, eine sehr gemeine Hühnerkrankheit, anwandelt. Man muß das Huhn erst völlig wieder genesen lassen, und, wenn einige Zeit nach dessen Wiedergenesung verstrichen, selbiges zum Schlachten aussondern.

Alte und fette Hühner können in jeder Jahreszeit, wenn man vorbenannte Zeitpuncte allein vermeidet, gute Speise seyn. Doch ist der Winter dem noch bessern Geschmacke der alten Hühner in etwas hinderlich; weil sie sich kein Gewürme aus der Erde scharren, auch nichts Grünes finden und fressen können.

An den Hühnereyern wird der Unterschied des Winters und Sommers, für den Geschmack und für das Auge, am meisten offenbar. Die Wintereyer sind weit weniger schmackhaft als die Sommereyer. Diese sind auch am Dotter weit gelber als jene. Wenn daher Sommereyer an Suppen und Brühen gebrauchet werden, so fallen sie nicht nur mehr gelblicht als von Wintereyern aus; sondern geben auch den Suppen oder Brühen einen sehr hervorstechenden Geschmack. Man kann mit Sommereyern eine Suppe kräftiger machen, und ein Drittheil der Eyer, wenn es Sommereyer sind, ersparen. An Enteneyern

wird

wird dieſer Unterſchied noch offenbarer. Sie ſchmecken noch einmal ſo gut, wenn das Waſſer offen iſt, als wenn ſie auf dem Hofe allein bleiben, und um des Eiſes willen noch keine Nahrung im Waſſer finden können.

Der Hahn hat ein ſchlechtes und meiſt rothes Fleiſch, in Vergleichung des Huhns. Sein Kochfleiſch iſt das allerſchlechteſte zur Zeit des Hühnertretens. Im December und Januar würde ſeine beſte Schlachtungszeit ſeyn. Dieſerhalb hat man das Kaſtriren oder Kappen des Hahns eingeführet, um von ihm ein beſſeres Fleiſch zu haben.

Der Kapaun, oder Kapphahn iſt in aller Jahreszeit ein ſehr niedliches Eſſen. Man hat aber auch in Anſehung ſeines Alters einen Unterſchied zu bemerken.

Wenn der Kapaun einen delicaten Braten abgeben ſoll, ſo muß er nicht viel über ein Jahr alt ſeyn, ſonſt fällt der Braten ſchon etwas ins Zähe. Wenn er ſchon an die zwey Jahre alt geworden, ſo wird er am beſten nur zum Kochen verwendet.

Kann aber der Kapaun zu aller Jahreszeit ein angenehmes Eſſen ſeyn, ſo hat man bey ihm, wie bey dem alten Huhne, auch einen Zeitpunct auszunehmen. Dieſes iſt ſeine Mauſe, oder die Zeit, wenn er ſeine Federn verliert. Man muß daher warten, bis ſeine neue Federn ihm völlig wieder erwachſen ſind.

Die Poularden ſind, wie die kaſtrirten Kühe den Ochſen, ebenfalls wegen ihres noch zärtern Fleiſches dem Kapaune vorzuziehen. Sie können eben daher noch älter werden, und gleichwohl noch den Kapaun an Güte des Fleiſches übertreffen.

D. Kalekutiſche Hühner, Truthühner.

Was junge Truthühner für Achtung haben, wenn ſie völlig ausgefiedert und im Futter wohlgehal-

ten

ten werden, ist auch schon unter der vorhergehenden allgemeinen Regel mit gesaget worden.

Der Kalekutische Hahn, der Hauptbraten und Zierde unsrer Tafeln, muß, wenn er gut schmecken soll, wohl gemästet seyn.

Soll er im Frühjahre geschlachtet werden, so muß er von der Begattung mit den Truthühnern, oder dem Treten derselben, abgehalten, und besonders zur Einsamkeit, oder zur bloßen Gesellschaft mit andern Hähnen, verwiesen werden. Die Art ihn zu mästen kann sein Fleisch mehr oder weniger wohlschmeckend machen. Wenn er mauset, soll er nicht geschlachtet werden.

Das Alter des Kalekutischen Hahnes ist für den Geschmack das beste, wenn er im ersten Jahre seine völlige Größe erreichet hat. Er muß nicht über zwey Jahr alt seyn, wenn man nicht an der Güte seines Fleisches etwas verlieren will.

Diejenigen Hähne, die einige Jahre zur Zucht, oder Treten der Hühner, sind gebrauchet worden, fallen im Geschmacke etwas geringer aus, als diejenigen, die niemals dazu gebrauchet worden.

Die Kalekuten haben so wohl ihre Mause als unsre gemeine Hühner. Man soll daher auch sich ihrer, in solcher Mause, zum Essen nicht bedienen.

Die Weibchen oder die Hühner, wenn sie ausgewachsen sind, schmecken gebraten noch niedlicher, als die Hähne. Ihr Braten, weil er kleiner ist, zieret aber eine ansehnliche Tafel weniger.

Mehr Ansehen machen aber diese Hühner, wenn sie gekochet, in einer Suppe oder Potage, ganz und unzerschnitten auf den Tisch kommen. Man muß aber, wenn sie fett sind, das auskochende Fett abschöpfen, und solches nicht in die Schüssel bringen. Es schmecket weniger angenehm, als Butter in einer Brühe.

Diese

Diese Hühner sind aufs Brüten weit mehr erpicht, als unsre gemeine Hofhühner. Man hat sich daher ihrer Verspeisung, während ihres Hanges zum Brüten, zu enthalten. Von ihrer Mause gilt alles, was schon bey dem andern Federviehe ist gesaget worden.

Die **Truthühnereyer**, wenn man sie wie die Hühnereyer gekochet essen will, schmecken weit geringer, wenn die Hühner auf dem Hofe allein gehalten werden, und aus der Hand fressen müssen. Wenn sie aber aufs Feld oder auf Grasepläze kommen, und daselbst Gras fressen können: so färbet sich der Eyerdotter nicht nur mehr ins Gelbe, sondern die Eyer gewinnen auch von dem Grasfressen einen ungleich bessern Geschmack, als von Körnern.

E. Tauben.

Von den zahmen **Tauben** werden nur allein die Jungen zur Speise genommen. Die alten Zuchttauben haben ein sehr zähes und geschmackloses Fleisch, das nur allein auf den Gesindetisch kommen muß; wenn alte Tauben, weil sie entweder zu alt, oder ihre Anzahl zu groß geworden, ja geschlachtet werden müssen.

Es ist von den Tauben auch unter der vorhergehenden allgemeinen Regel gesagt worden: daß sie gleichsam nur in die zweyte Ordnung des edlen Geflügels zu stellen sind. Sie werden zum Kochen, Braten, und Pasteten vornehmlich, gebrauchet.

Die Tauben sind entweder **Haustauben** oder **Feldtauben**. Die **Haustauben** werden Winters und Sommers auf dem Taubenschlage oder Hofe aus der Hand gefüttert. Wenn man ihnen Leinsamen oder Wicken vorstreuet; so schmecken sie nicht zum besten. Die jungen Haustauben können, wenn die alten gut gefüttert werden, größer und fleischreicher; dieserhalb aber eben nicht wohlschmeckender als die Feldtauben

seyn.

seyn. Diese thun es jenen im guten Geschmacke, einige Zeitpuncte und Umstände ausgenommen, wohl zuvor.

Wenn die **Feldtauben** allerley kleine Sämereyen auf dem Felde, nebst den gewöhnlichen Samkörnern aufleſen, und hiemit ihre Jungen füttern, so werden diese davon wohlgeschmackter. Finden diese Feldtauben zur Zeit der Aerndte, auf den Hirsefeldern, Hirse, und diese finden sie allemal, wo Hirse gebauet wird: so kann der Geschmack der jungen Tauben nicht delicater seyn. Sie schmecken sodann fast völlig wie die Leipziger Lerchen.

Zur Zeit der Wickensaat können die Feldtauben schlecht schmecken, wenn die Alten ihre Jungen mit den Wicken allein auffüttern. Am schlechtesten aber schmecken sie, wenn die jungen Tauben von der Leinsaat im Frühjahre, mit Leinsamen allein, von den Alten sind gefüttert worden. Ihr Geschmack ist denn ganz unleidlich, und er wird nicht ganz geändert, wenn man schon beym Kochen der Tauben das erste Wasser abgegossen hat. Sie können sodann nicht anders, als mit einer säuerlichen Brühe gegessen werden. Und doch ist es auch bey dieser Bereitungsart der Tauben in der Küche kaum zu hindern, daß nicht der Oelgeschmack in etwas hervorstechen sollte.

Noch ist in der sömmerlichen Jahreszeit für die Feldtauben eine gewisse Leere, in welcher sie keine gute Samenkörner mehr finden; sondern ihre Jungen mit schlechten kleinen Sämereyen allein aufziehen müssen. Diese ist von **Pfingsten** bis zur **Aerndte** hin. In dieser Zeit können die Alten fast die Jungen mit nichts als **Hederichsknoten** aufbringen, die von der vorjährigen Sommerärndte noch auf der Oberfläche der Gerstenäcker liegen blieben, und von den Vögeln nicht begehret werden. Die Tauben sind in die-

sem

sem Zeitpuncte äußerst klein und fleischlos, mithin eine gar schlechte Speise. Findet sich um solche Zeit Bullenmilch auf dem Felde, so fressen sie den Samen auch davon, und schmecken noch schlechter. Wo aber diese Leere des Feldes für die Feldtauben, durch den Bau und Aussäung der kleinen Gerste, zu Anfange des Brachmonats unterbrochen wird, da können die jungen Tauben sodann noch eine gute Speise seyn.

4. Wildes Geflügel.

A. Trappen.

Die Trappe gehört in einigen Ländern zur hohen, in einigen aber zur Mitteljagd. Es ist der größte Vogel unter dem eßbaren wilden Geflügel, indem er an die vierzehen bis achtzehen Pfund wiegen kann. Er ist daher von eben dem Ansehen auf der Tafel, als der Kalekutische Hahn; dem er aber in Ansehung des niedlichen Fleisches nicht zur Hälfte gleich kömmt.

Das Trappenfleisch ist hart; die Brust ist das beste Stück an der Trappe. Wenn die Trappen alt sind, so sind sie, dem Fleische nach, nur ein sehr schlechter Braten; obschon selbiger als ein Hauptbraten auch deshalb passiren soll, weil es Wildprät ist. Man geht meist am sichersten mit dem Trappenfleische, wenn es zu Pasteten verwendet wird.

Zur Pfalz, das ist zur Begattungszeit, die in gelinden Wintern schon bald nach der Mitte des Hornungs angeht, haben die Trappen kein recht gutes Fleisch.

Wo in den Feldern weiße Rüben erbauet werden, da ziehen die Trappen die kleinen Rüben aus, um solche zu fressen. Sie haben alsdenn den schlechtesten Geschmack, indem ihr Fleisch von den Rüben so gar thranicht schmecket.

B. Auerhühner.

In vielen Ländern gehören die Auerhühner sogar zur hohen Jagd, und der Mittelmann sollte sich gar gern den Appetit zu diesem Wildprät vergehen lassen; denn es ist das allerhärteste unter allem, was nur Wildprät heißt. Aber die große Seltenheit machet manche nach einem Auerhahn lüstern.

Der Auerhahn, der in seiner Pfalz geschossen wird, ist der allerunschmackhafteste Vogel. Er ist überhaupt alsdenn so sehr vom Fleische abgekommen, daß er sogar seine Federn an den Füßen verliert.

Wenn ein gebratener Auerhahn erträglich schmecken soll, so muß er zuvor in Essig eingebeizet gewesen seyn. Die Auerhühner, oder die Weibchen, haben gleichfalls ein grobes Fleisch. In Pasteten läßt sich beyder Fleisch noch so mittelmäßig essen, und man muß doch einen guten Magen haben; um sich von Auerhahnpasteten keine Unverdaulichkeit zuzuziehen; es wäre denn, wie es auch zum Theil geschiehet, daß die Pastete mit dem ganz fein zerhackten Fleische gefüllet werde.

C. Birkhühner.

Das Fleisch der Birkhühner ist besser als das von dem vorhergehenden Geflügel, aber es ist doch nicht so gut, daß man es nicht hart und zähe nennen sollte.

Wenn die Birkhühner nicht in Pasteten kommen, so müssen sie zum Braten, wie die Auerhähne, mittelst des Beizens, vorbereitet werden.

D. Haselhühner.

Dieses Geflügel wird, da es in hiesigen Ländern nicht einheimisch ist, uns nur im späten Herbste und

im

im Winter aus Schlesien, Preußen und Polen zugesendet. Es ist sehr selten, wenn wir in unsern Waldungen eines und das andre entdecken.

Wir halten es daher fast für Schade, wenn ein Haselhuhn nicht gebraten, sondern zur Pastete genommen wird. Denn das Fleisch ist weißer und mürber als das Fleisch der Rebhühner.

E. Fasanen.

Auch dieses Geflügel ist bey uns nicht viel einheimisch, und wird uns meistens aus Böhmen zugesendet.

Da das Fleisch der Fasanen so weiß und so mürbe ist, so veranlassen sie unter uns den Wunsch, daß sie bey uns weniger selten seyn möchten.

F. Kraniche.

Würde der Kranich unter uns so häufig wie in England gegessen, so müßte er in Ansehung seiner Größe höher herauf gestellet worden seyn. Denn er wieget an die zwölf Pfund.

Daß er aber unter uns weniger gegessen wird, kömmt theils daher: daß fast kein Vogel so wachsam und vorsichtig seyn kann, um nicht erschlichen zu werden; theils daß man nicht weiß, mit seinem Wildprät recht umzugehen und es in der Küche vorzubereiten.

Dieses Wildprät hat das eigne an sich, daß es, wie mit allem andern Fleische geschieht, durchs Einwässern eine Zähigkeit annimmt, die ihres gleichen nicht haben kann. Der Kranich muß daher gar nicht ins Wasser kommen, wenn er am Spieße, oder in der Pastete, mürbe und eßbar werden soll.

Noch hat dieses Wildprät dieses eigenthümliche an sich, und worinn ihm keine einzige Fleischart gleich kommen kann: daß, wenn es klein gehauen und gekochet wird, eine sehr kräftige Brühe daraus entsteht,

daß ich keine andre, wie ich es selbst erprobet, ihr an die Seite stellen kann.

Eine Kranichssuppe wäre daher für solche Patienten die allerbeste, denen der Arzt nach Beschaffenheit der Krankheit, eine schleunige Wiederherstellung der verlornen Leibeskräfte anrathen; oder einer tödtlichen Abmattung zuvorkommen müßte.

Auch von dem Kranichsbraten kann eine ungemein schmackhafte, und noch kräftige Suppe, erhalten wesden, wenn der Kranich zu alt gewesen, und durchs Braten nicht mürbe genung geworden. In diesem Falle können die Keulen, wenn die Brust abgegessen worden, klein gehackt und zur Suppe gekochet werden.

Wenn der Kranich seinen Wiederstrich im Frühjahre bey uns hat, so geht seine Begattungszeit bald an, in der er weniger wohlschmecket, als im Sommer und Herbste.

G. Rebhühner.

Wenn die Rebhühner etwa acht Wochen alt sind, so werden sie für das allerniedlichste Essen angesehen, die aber sodann mehr in die Küche der Großen kommen.

Ob nun aber schon die Rebhühner überhaupt ein vortreffliches Wildprät sind, so ist doch, unter den erwachsenen Hühnern, in Ansehung des Alters, ein Unterschied. Denn unter diesen haben die ältern Hühner ein minder delicates Fleisch. Man erkennt die jüngern Hühner aber an der ersten Feder des Flügels, welche spitz ist, und an dem schwarzen oder dunkelbraunen Schnabel und Füßen gleicher Couleur.

Wenn man geschossene Rebhühner kaufet, und wissen will, ob sie schon lange todt gewesen, so muß man ihnen in die Augen sehen; je welker die Augen

aus-

aussehen, deste länger haben die Hühner allbereits gelegen. Dieses zu wissen, kann zu Zeiten sehr dienlich seyn, wenn man die Hühner nach dem Einkaufe nicht gleich essen, sondern solche noch einige Tage will liegen lassen. Es kann sodann geschehen, daß die Hühner alt schmecken, wenn sie gebraten werden. Denn kein Geflügel äußert mehr den so genannten älterichten Geschmack, als ein gebratenes Rebhuhn. Man thut sodann besser, wenn die Hühner zu lange haben liegen müssen, daß sie zu Pasteten, oder so genannten Capilotaden, verbrauchet werden.

In vielen Gehegen werden die Rebhühner lieber eingefangen als geschossen; weil sie auf diese letztere Art mehr von dem Reviere weggeschüchtert, auch manche nur angeschossen werden, daß sie erkranken, zu spate sterben, und daher von dem Jäger nicht gefunden; sondern dem Fuchse und andern Raubthieren zu Theil werden. Wenn man von diesen lebendig eingefangenen Hühnern welche in Kammern aufstellen, und nach und nach zum künftigen Gebrauche haben will: so muß man allein die Hühner, die zu einem Volke zusammen gehören, auch nur allein zusammen bringen, und so lassen. Werden in der Folge Hühner eines andern Volkes, das ist solche, die nicht aus eben dem Neste, oder von einer Mutter sind, zugesetzet, so werden sie von den erstern beständig gejaget und gebissen, daß sie ganz abnehmen und ermagern. Denen eingestelleten Hühnern aber muß nebst Körnern weißer Kohl in ganzen Köpfen vorgeleget werden; damit sie etwas Frisches zu fressen haben. Von bloßen Körnern, ohne etwas Grünes zu haben, würden sie ihren Rebhühnergeschmack gar sehr verlieren.

Noch ist bey dieser Art, Rebhühner in der Kammer lebendig eine Zeitlang zu halten, zu erinnern, daß sie zum Gebrauche nicht wie die zahme Hühner müssen

geschlachtet werden. Der Verlust ihres Schweißes, oder ihres Blutes, wäre ein Verlust eines Theiles von ihrem wilden Geschmacke, den man an ihnen mehr, als den zahmen Geschmack, haben will. Man muß ihnen in diesem Falle mit dem Daumen den Kopf eindrücken, oder ihnen aus der Mitte des Flügels eine Feder ausziehen, und ihnen solche hinters Genick in den Kopf stecken, wovon sie gar bald sterben müssen.

H. Schnepfen.

Unter den verschiedenen Schnepfenarten wird die **Waldschnepfe** für die beste gehalten. Sie ist sich, aber im Geschmacke zu aller Zeit, in welcher wir sie haben können, nicht gleich. Anders ist sie im Frühjahre, wenn sie zu uns herstreicht, anders aber im Herbste, wenn sie wegstreicht.

Im Frühjahre hat die Waldschnepfe, wenn sie zu uns herstreicht, einen gar schlechten Geschmack, und ist sehr mager. Des Sommers, wo sie gefunden wird, ist der Geschmack weit annehmlicher. Im Herbste aber zum allerbesten. Sie sind alsdenn so fett, daß ihre Haut, wenn sie beym Pürschen auf einen harten Boden darnieder fallen, von solchem Falle aufplatzen können, wie es auch öfters geschieht.

Die **Moos-** oder **Riedschnepfen** sind bey ihrem Herstreichen zu uns doch nicht so schlecht, als die Waldschnepfen. Auch bessern sie sich bald, wenn sie einige Wochen hinter einander bey uns warmes Wetter gehabt haben. Mit den **Haarschnepfen**, wie auch mit den Wasser- oder Pfuhlschnepfen, hat es gleiche Bewandniß. Je länger diese letztere Arten bey uns sich aufgehalten haben, desto schöner schmecken sie.

I. Krammetsvögel.

Die verschiedenen Drosselarten, die unter dem gemeinen Namen der Krammetsvögel begriffen, und als eine Leckerspeise überall gehalten werden, haben im Herbste, auf ihrem Striche, den besten Geschmack; weil sie sich denn von Wacholdern, Ebereschen, Weinbeeren und andern Baum- und Staudenfrüchten nähren.

Wenn einige Arten derselben bey uns im Sommer geschossen werden, so schmecken sie lange so gut nicht, indem sie sich alsdenn nur allein von Gewürmen erhalten müssen. Noch mehr aber werden zu Ende des Februars oder im Anfange des Märzes gefangen und geschossen, als im Sommer. Aber auch im Frühjahre, wenn sie zu uns herstreichen und weiter ziehen, ist ihr Geschmack nur schlecht. Sonderlich aber, wo Elsenbrücher sind, lesen sie den ausgefallenen Ellernsamen auf, um sich damit zu nähren. Hievon haben sie einen unerträglich bittern Geschmack, der ihr Wildprät der Zunge ganz unkenntlich machet.

K. Staare.

Die Staare, deren Fang bald nach Johannis angeht, sind lange kein so delicates Geflügel, als die Krammetsvögel. Sie schmecken sich fast immer gleich. Aber die jungen Staare, die aus den Nestern, bald wenn sie ausfliegen wollen, genommen und gebraten werden, schmecken besser, und werden, ob sich gleich etwas bitterlich schmecken, doch als ein Leckerbissen geachtet.

L. Mandelkrähen, Blauraken.

Die Mandelkrähen werden nur zur Aerndtezeit bey uns angetroffen. Sie haben sodann ein fettes und delicates Fleisch.

M. Wilde Tauben.

Man ißt die Jungen der wilden Tauben, wo man sie aus den Nestern in den Waldungen haben kann, lieber, als die junge zahme Tauben. Aber auch die Alten werden als Wildprät gespeiset, ob sie schon nicht unter das edle Geflügel zu rechnen sind.

Zur **Frühjahrszeit** sind die wilden Tauben ein schlechteres Essen, als zur **Aerndtezeit**, da sie sich auf den Kornfeldern fett gefressen haben. Man will den Turteltauben den Vorzug vor den Ringel- und Hohltauben geben.

N. Holzschreyer, Häher.

Die **Nußhäher** so wohl, als die **Tannenhäher** werden vieler Orten auf mancherley Weise gefangen. Ihr Fleisch ist eben nicht schäzbar; und wenn sie hie und da gegessen werden, so ist es wohl darum, weil sie wilde Vögel sind.

O. Lerchen.

Die gemeinen **Feld-** oder **Kornlerchen**, als von denen allein die Rede ist, haben ihren Strich zu uns um Lichtmeß; und wenn sie alsdenn gefangen oder geschossen werden, so sind sie die schlechteste Speise, weil sie so mager sind.

Im Herbste sind sie recht fett und ein Leckerbissen, die gebraten am besten schmecken.

P. Grünschlinge.

Der **Grünschling** hat das eigne an sich, daß er in denen Monaten, wo es schneyet, am meisten fett ist, und auch am besten schmecket.

Q. Ortolane, Hortulane.

Die Ortolane sind hin und wieder anzutreffen. Sie schmecken zum besten, wenn sie fett sind. In den Gegenden, wo Hirse gebauet, und nach deren Abärndtung viel Körner liegen bleiben, da halten sie sich gern und fressen sich fett. Wo sie aber nicht fett sind, da müssen sie gefangen, eingestellet und fett gemachet werden. Unter den kleinen Vögeln kann keiner niedlicher schmecken. Aus Italien, wo sie zu Hause sind, und häufiger, als bey uns gefangen werden, verschickt man sie nach Oberdeutschland abgrupft in Schachteln, worin sie mit dem feinsten und wohl getrockneten Mehl bestreuet und eingeschichtet werden, als worin sie sich auch in der wärmern Jahreszeit sehr gut erhalten. Man könnte das nämliche bey weit zu versendenden Lerchen, Krammetsvögeln u. s. w. ebenfalls bey uns beobachten.

Die übrigen kleinen Vögel, die auf Heerden und Leimspindeln gefangen werden, übergehe ich. Sie sind gut, wenn sie nur fett sind. Ich komme nun zu den Wasservögeln.

R. Wilde Gänse.

Die wilden Gänse sind am schmackhaftesten, wenn sie die Stoppelfelder nach der Aerndte überlaufen, und von da an, bis zu ihrem Wegziehen geschossen werden. Erlangt man unter denen um solche Zeit geschossenen solche, die noch jung sind, so hat man daran einen delicaten Braten.

Wenn die wilden Gänse zu uns im Frühjahre herstreichen, sind sie auch noch ziemlich. Aber am schlechtesten sind sie, wenn sie in der Mausezeit nicht fliegen können, und von Hunden gegriffen werden.

3. Wilde Enten.

Es sind verschiedene Arten **wilder Enten**, die in unsern Gegenden, in den Frühlingsmonaten bey uns Junge ausbringen, welche letztere geschossen und gegessen werden.

Diese jungen Enten schmecken nicht so nach Fischen, als viele alte Enten; daher jene diesen vorzuziehen sind. Es ist aber doch auch noch ein Unterschied unter den jungen Enten.

Wenn die jungen wilden Enten zu der Zeit geschossen, oder von Hunden gegriffen werden, da sie noch nicht recht ausgefiedert, und im Leibe noch keine feste Knochen haben, so schmecken sie noch zu weichlich, wenn man sie gleich sehr salzet. Man muß daher diejenigen jungen Enten vorziehen, die gut ausgefiedert haben, und fast, oder ganz flugbar sind.

Es sind unter den alten Enten einige Arten, die einen überaus starken **Fischgeschmack** von den Fischen haben, wovon sie sich nähren. Diese sind die schlechteste Speise, da sich solcher Geschmack kaum oder gar nicht recht in der Küche vertilgen läßt.

Auch schmecken die wilden Enten vor ihrer Begattung und Brutzeit besser. Wenn sie sich mausen, ist ihr Geschmack nicht der beste. In der kalten Jahreszeit haben alle Entenarten ihren bessern Geschmack.

Es ist eine Art wilder Enten, die **Kriechenten** genennt werden. Sie sind zwar kleiner als die übrigen Arten, sie haben aber unter allen das niedlichste Wildprät.

5. Fische.

Unsre Fische sind nicht zu allen Zeiten von gleicher Güte. Man muß es daher auch wissen, wenn jede

Art

Art derselben ihre rechte Güte haben, und man sie zur Speise auswählen kann.

Alle Fische überhaupt können auch noch von dem Wasser, in welchem sie leben, einen ungleich bessern oder schlechtern Geschmack bekommen. Die Fluß- und Bachfische schmecken besser, als die Fische aus Seen und Teichen; wenn nämlich letztere von keinem Quell, oder fließendem lebendigen Wasser, gespeiset werden. Einige Landseen geben ihren Fischen, von ihrem Schlamme, einen so genannten schlammenzenden Geschmack; daß man solche erst in Fischkasten, die in fließendem Wasser stehen, eine Zeitlang einsetzen muß, um ihnen den Schlamm- oder Moorgeschmack zu benehmen. Die Krebse schmecken aus Bächen ungleich reiner und süßer, als aus Seen und Flüssen. Sie können von manchen Wasserpflanzen sogar in Flüssen den besondern Geschmack dieser oder jener Pflanze oder Krauts annehmen, daß man sie sofort kosten kann, aus welchem Wasser sie sind.

A. Hecht.

Der Hecht ist in keinem Monate so fett und schmackhaft, als im Hornung, so wie er im März am allerschlechtesten schmecket. Von seiner besten Zeit wird er gemeiniglich **Hornungshecht**, und von der schlechtesten Zeit, **Märzhecht**, genannt. Man nennt ihn auch, in der Fischersprache, **Poggen-** oder **Paddenhecht**, weil er im März Frösche zu fangen und zu fressen anfängt. So hat er auch in diesem Monate seine Laichzeit, in der alle Fische schlecht schmecken. Doch kann seine Laichzeit noch später hinaus fallen, wenn der Winter lange, und bis in den März hinein anhält. Hierauf wird der Hecht im **Julius** und **August** wieder recht gut, und gewinnt ein härteres Fleisch, da er es vergleichungsweise von der Laichzeit her weicher

cher gehabt. Nur in stillstehenden Gräben, Tümpeln und Pfützen kann er auch in letztgedachten Monaten noch ein weicheres Fleisch behalten, welches sich erst in der kälteren Jahreszeit ändert.

Uebrigens werden die **Milchner** den **Rögnern** vorgezogen; da jene auch in der Laichzeit noch immer besser bleiben als diese.

Die, in ihrem ersten Jahre lebenden, und so genannte **Grashechte**, sind sich im Jahre ganz gleich, wenn sie in fließenden Wassern stehen. In Tümpeln und Gräben aber bekommen sie, in heißer Witterung um die Aerndtezeit, ein sehr weiches Fleisch, welches den Geschmack dieses Fisches sehr herunter setzet.

Daß endlich an dem Hechte die **Leber** das niedlichste Stück sey, ist überall bekannt. Sie wird daher dem Vornehmsten bey Tische vorgeleget, oder in Stücken zertheilet, und, nebst der Milch oder Rogen, auf einem Teller der Reihe nach herum gegeben.

B. Karpfen.

Die **Karpfen** sind entweder **Fluß-** oder **Stromkarpfen**, welche die schmackhaftesten, oder **Teichkarpfen**, die von lebendigem Wasser unterhalten werden. Die **Teichkarpfen** haben, wenn ihnen gleich von fließendem Wasser Zugang gegeben wird, doch an manchen Orten nicht den rechten Geschmack. Wenn man nicht Gelegenheit hat, solche mittelst eines Fischkastens in fließendem Wasser noch stehen zu lassen; so muß man sie auf dem Hofe, in einem verdeckten Troge mit Wasser, das öfters abgelassen und erneuert wird, noch so lange füttern, bis der schlimme Geschmack vergangen ist. Mit den **Seekarpfen**, die gemeiniglich am schlechtesten schmecken, muß man es eben so machen.

Die noch jungen oder kleinen Karpfen sind eine Speise, die nicht schlechter schmecken kann. Ihr

Fleisch

Fleisch ist nicht eher hart und wohlschmeckend, als bis sie an die drey bis vier Pfund wiegen.

Erwachsene Karpfen werden in ihrer besten Güte erkannt, wenn sie hart und gelb am Bauche, eines kurzen, kleinen und kaulichten Kopfes, und über den Leib fein schwarz sind.

Am unschmackhaftesten ist der Karpfe vom May bis in den August. Er hat denn seine Laichzeit und ist mager. Vom October aber bis in den April schmecket er am besten.

Wie an dem Karpfen der Kopf für das beste Stück gehalten wird, also wird an solchem die Zunge, oder vielmehr der fleischichte Gaumen, als das vorzüglichste Leckerbißlein des Kopfes gehalten. Nach dem Gaumen folget die Milch, die man nebst dem Rogen, der aber in geringerer Achtung ist, auf einem Teller zertheilet, bey Tische herum gehen läßt.

Man muß nicht denken, daß die Karpfen, die über vier Pfund wiegen, kein angenehmes Essen seyn sollten. Nein! wenn sie nur fett, und aus keinem schlammichten Wasser kommen, so lassen sie sich immer sehr wohl essen.

Noch hat man eine Art Karpfen, die Spiegelkarpfen heißen. Man will sie für die delicatesten halten. Ich glaube, dieses sey fast Einbildung, und komme daher: daß sie seltner als unsre gemeine Karpfen sind.

C. Aal.

Je kleiner der Aal ist, desto schlechter schmecket er. Je größer und älter er aber ist, desto mehr ist er zu empfehlen. Wenn er also die Dicke eines Armes und die Länge von ein Paar Ellen hat, so ist er in dem besten Geschmack.

Seine beste Zeit, in Ansehung des Geschmackes, ist wohl der May, Brach- und Heumonat. Er

wird

wird im October, da seine Laichzeit ist, in Reusen und Wehrkörben stark gefangen. Allein um diese Zeit schmecket er weniger gut. Im Winter aber ist er besser, bis er im May zu seinem meisten Fette, und daher auch, wie vorgedacht, zu seinem besten Geschmack im Jahre gelanget.

D. Baars, Barsch.

Wenn der Stockbarsch klein ist, schmecket er bey weitem nicht so gut, als wenn er seine rechte Größe hat. Er ist allezeit gut, außer im März und April, weil alsdenn seine Laichzeit ist.

Der Kaulbarsch hat einen so angenehmen Geschmack, daß man zufrieden ist, wenn er auch nur noch ganz klein kann gegessen werden. Von keiner Fischart schmecket der Rogen besser, als vom Kaulbarsche. Er laichet auch im März und April, weshalb er sodann schlechter ist. Kann man die Kaulbarsche einer Spannen lang und noch darüber haben, so werden sie sehr theuer bezahlet.

E. Zander, Seebaars.

Der Zander hat dieses vor vielen andern Fischarten voraus, daß die Größe und das Alter der Delicatesse seines weißen schönen Fleisches gar nichts benimmt. Er ist das ganze Jahr gut, außer in seiner Laiche, die im März oder April einfällt.

Es wird der Zander in der Mark Brandenburg, Pommern und Preußen des Winters auf dem Eise am häufigsten gefangen. Und dieses ist auch die einzige beste Zeit, ihn in andre Länder, wo er nicht gefunden wird, zu versenden. Man muß ihn nur zur Frostzeit mit Schnee um und um belegen, daß es ihm an dem Leibe anfriere, und er darinn starr werde. Sodann kann er eingepackt, und mit der Post, außerhalb

gedach-

gedachter Provinzen, versendet werden; damit er zu seiner Bestimmung frisch, und völlig guten Geschmackes, gelangen könne.

F. Bley.

Der Bley gehöret auch unter die Fische, deren die größten die besten an Geschmacke sind. Er wird von einigen noch den Karpfen vorgezogen, und ist in der That, in recht fettem Zustande, ein sehr delicater Fisch.

Er laichet wenn der Apfelbaum blühet, und ist alsdenn eines geringern Geschmackes. Den besten aber hat er im Winter, weil er denn am fettesten ist. Die größten aber sind die fettesten, und man kann sie denn kaum zum Ueberkochen bringen. Sie können vier bis acht Pfund wiegen, und man thut wohl, wenn sie sehr groß und zu fett sind, daß man den Bündel, oder Gedärme, woran das meiste Fett ist, zurückläßt und nicht mit kochet. Man kann solchen Bündel in der Pfanne besonders ausbraten, und das ausgeschmolzene Fett in Lampen verbrennen.

So schön der große Bley schmecket, so schlecht schmecken dagegen die kleinern Bleye, die gemeiniglich Bleyflinken genannt werden. Diese Flinken kommen nur auf den Tisch, wenn man doch Fische essen will, und keine andere haben kann.

Noch ist von dem Rogen der Bleye zu merken, daß derselbe, nächst dem Rogen der Kaulbarsche, am besten schmecket.

Die Brassen, die in manchen Gegenden mit dem Bley verwechselt werden, haben mit diesem gleiches Verhältniß.

G. Raap, Rape.

Auch der Raap ist ein fetter und wohlschmeckender Fisch, wenn er nicht klein ist. Er hat im April und May seine Laichzeit, da er weniger fett und wohlschmeckend ist.

Wenn dieser Fisch beym Anrichten in Brocken zerfällt, so sieht es eines Theils übel aus, andern Theils aber schmecket er auch geringer. Das Zerbröckeln aber des Fisches entsteht daraus, wenn er in heißes Wasser geworfen, und damit angekochet worden. Um nun das Zerfallen des Raapens zu verhüten, muß man ihn mit kaltem Wasser aufsetzen.

Die Juden, wo sie wohnen, machen diesen Fisch theuer, weil sie einen Hauptfisch daran haben.

H. Aland, Alten.

Ist der Aland aus Tümpeln und Lachen, so ist er nicht so wohlschmeckend, als aus fließendem frischen Wasser. Eben so schlechtschmeckend ist er auch, wenn er zur Zeit seines Laichens im April und May gefangen worden.

Der beste Geschmack des Alands ist im Herbste, und er muß, wie der Raap, mit kaltem Wasser aufgesetzet und gesotten werden.

I. Forelle, Fohre.

Die Forellen sind entweder mit rothen und gelben Flecken, oder mit schwarzen gesprenget. Die letztern haben ein weicheres Fleisch, daher sie denen erstern nachgesetzet werden.

Wenn diese Forellen aus Seen sind, so schmecken sie nicht so gut, als die Bachforellen.

Die Lachsforellen, die im Kochen röthlicht ausfallen, werden der erstern Art nach vorgezogen.

Die

Die Bachforellen laichen im September, die Seeforellen aber erst im November, und haben sodann ihren geringern Geschmack.

Unsre Leckermäuler wollen den kleinen Forellen, die etwa anderthalb Spannen lang sind, den Vorzug vor den größern geben.

K. Lachs, Salm.

Man findet den Lachs im May und Junius am schmackhaftesten. Die jungen, nicht über eine Spanne lange, Lachse sind die wohlschmeckendsten. Man nennt sie an der Elbe Lachskinder.

Die so genannten Kupferlachse sind diejenigen, die gegen ihre Laichzeit mager geworden, und viele braune oder gelbe Kupferflecke bekommen. Diese Kupferlachse taugen gar nicht zum Verspeisen, und sind gleichsam als kranke Fische zu verwerfen. Hie herum wird der Elblachs für den besten gehalten, und er streitet mit dem Rheinlachs um den Vorzug.

L. Karausche, Karuze.

Die Karauschen sind von einem sehr angenehmen Geschmacke. Wenn sie in morastigen Gräben und Tümpeln gestanden, so muß man sie vor dem Kochen eine Zeitlang in reinem Wasser gehalten haben; damit sie ihren moderichten Geschmack verlieren. Sie laichen vom May bis in den Julius, worauf sie fleischreicher und wohlschmeckender werden.

Wenn die kleinen Karauschen in einem nahrungsvollen Wasser gelebet haben, so schmecken sie eben so gut, als die alten und größern. Die Karpfenkarauschen sind ihnen gleich zu achten.

M. Giebel, Goldkarausche.

Die Giebeln haben einen dickern Rücken als die Karauschen, sind auch gelber. Ihre Farbe aber ist nicht eigentlich goldgelb, nach dem Namen, Goldkarausche: sondern wachsgelb. Sie sind etwas länglichter, als die Karauschen, und schmecken fast noch lieblicher. Da sie im Sommer alle vier Wochen laichen, so ist ihr bester Geschmack vom Herbst bis an den April.

N. Güster.

Wenn andre Fische in ihrer Laichzeit am schlechtesten schmecken, so ist es mit der Güster ganz umgekehrt. Sie laichet im May, und hat sodann ihren besten Geschmack, und also eben in der Zeit, da die meisten andern Fische, in Ansehung ihres besten Geschmacks, eine Leere lassen, die mit der Güster auszufüllen ist.

O. Plötze, Rothfeder.

Es kommen die Plötzen nur da auf den Herrntisch, wo die andern Fischarten fehlen. Sie schmecken doch fast eben so gut, als die Rothaugen, die mit ihnen zu den Weißfischen gehören. Im April und May muß man eben nicht nach Plötzen und Rothaugen verlangen, weil sie alsdenn laichen.

P. Schley.

Auch die Schleyen kommen nicht allzu oft auf den Herrntisch, und wenn es geschieht, so werden sie meistens gebraten; wiewohl sie von einigen mit einer sauern Brühe, zur Veränderung, nicht ungern gegessen werden. Doch geschieht solches nicht an Ehrentagen. Sie sind zu aller Jahreszeit gut zu essen; außer

im

im März und Junius, da sie ihres Laichens halber etwas mager sind.

Q. Barbe.

Die Barben haben ein niedliches Fleisch, und müssen die aus den Flüssen denen Seebarben weit vorgezogen werden. In der Laichzeit, die im May und Anfange des Junius ist, leidet ihr Fleisch etwas Abfall. Vielleicht ist es Vorurtheil, daß man ihren Rogen wegwirft, und schädlich hält.

R. Häseling, Mayfisch.

Der Häseling wird in der Dosse und Oder am meisten gefangen, und hat ein niedliches Fleisch; welches aber im April, da dieser Fisch laichet, gar schlecht ist. Im Winter taugen sie auch nicht viel, weil sie denn zu mager sind. Man findet sie zu Zeiten über ein Pfund schwer, und haben, außer dem Rückgrad, wenig Gräten. Sie schmecken besser gesotten, als gebraten.

S. Gründling.

Wo man keine Schmerlen hat, da ist der Gründling an statt derselben. Der März ist der einzige Monat, darinn er unschmackhaft ist, weil er alsdenn laichet. Von dem Maymonat an ist er wieder in seiner rechten Güte.

T. Schmerle.

Wenn der Gründling ein weiches Fleisch hat, so ist dagegen das Fleisch der Schmerle körnicht. Dieser delicate Fisch hat seine Laichzeit, nach Beschaffenheit der Witterung etwas früher oder später, zu Anfange des Maymonats, da sein Fleisch geschmeidi-

ger ist. Gegen den Herbst fängt es an, wieder recht körnicht zu werden.

U. Quappe, Aalraupe.

Es haben die kleinen oder Mittelquappen einen angenehmern Geschmack, als die großen. Im späten Herbste, im November und December haben sie ihren besten Geschmack. Bald nach dem Anfange des Jänners bis in den Hornung hinein laichen sie.

Wenn ihr Fleisch mit dem Fleische vieler andern Fische in Vergleichung gestellet wird; so sollte es eben kein Herrnessen seyn. Aber ihre große Leber ist ein rechter Leckerbissen, mit welcher die Hechtleber um den Vorzug streitet.

V. Stör.

Das Fleisch des Störs ist sehr fett, und zu keiner Zeit zu mager. Er tritt aus dem Meere, wie der Lachs, in unsre großen Ströme. In Rußland wird unter andern, aus diesem Fische hauptsächlich, der berühmte Caviar bereitet, welcher der eingemachte Rogen des Störs ist.

W. Wels.

Ein alter Wels kann an die sechs Ellen lang seyn, sein Fleisch ist aber hart und nicht so zart, als der jungen Welse, die nicht über vier Pfund wiegen. Da er im Junius laichet, so ist dann sein Fleisch nicht mehr so wohlgeschmack.

X. Kaulkopf, Kaulhäuptlein.

Der Kaulkopf aus schlammichtem Wasser ist schlechter, als der aus reinem Wasser. Er schmecket besser,

beſſer, wenn er gebraten, und nicht geſotten wird. Er iſt weniger gut im April, da er laichet.

Y. Marene, Muräne.

Die Marenen werden aus der Mark und aus Pommern mariniret umhergeſendet. Sie ſind abgeſchmackt, wenn ſie zu alt geworden. Man muß ſie nicht mit den Zärten verwechſeln, die kleine marinirte Zander ſind; und gleichfalls verſendet werden. Dieſe ſchmecken auch am beſten, wenn ſie friſch ſind.

Z. Schnäpel.

Der in der Altemark gefangene, nachgehends geräucherte und umhergeſandte, Schnäpel wird mehr wegen ſeiner Seltenheit, als wegen ſeines Fleiſches gern gegeſſen. Man muß ihn auch nicht zu alt werden, oder zu lange liegen laſſen.

AA. Lamprete.

Da die Lampreten in unſern Flüſſen nicht häufig gefunden werden, ſo findet bey ihnen die Auswahl eben nicht ſtatt. Ihr Fleiſch ſchmecket gut, es verlangt aber einen guten Magen.

BB. Neunauge, Bricke.

Wo die Neunaugen gefangen werden, da ſiedet man auch ſolche, und ißt ſie ſofort. Man fängt ſie im Lüneburgiſchen und Bremen, Pommern, Meklenburg und Liefland, von Martini bis Oſtern. Die Lüneburgiſchen und Bremiſchen hält man für die beſten unter denen, die uns mariniret zugeſendet, und von ſo vielen als eine Delicateſſe verzehret werden. Sie ſind eine ziemlich unverdauliche Speiſe, und man muß die friſchen Neunaugen den älteren vorziehen, welche letztere ungleich ſchlechter ſchmecken.

CC. Sprott.

Diese Art geräucherter Sardellen werden uns geräuchert, aus England, zugeführet. Je frischer man sie haben kann, desto besser sind sie; indem die alten ungemein übel schmecken.

DD. Sardelle.

Wenn die Sardellen in ihren kleinen Fäßchen gut eingeleget werden, so können sie wohl an die zwey Jahr dauern. Die aus Frankreich und Portugal kommenden heißt man Anschovis; und die in Italien, vornehmlich an den Sardinischen Küsten, gefangen werden, eigentlich Sardellen, auch Sardinen. Wenn man von Italiänern sich den bekannten Sardellensallat machen läßt, und nicht Kenner genung ist: so kann man hintergangen werden, wenn sie dazu vorbereitete Heringe allein nehmen, oder solche unter die wahren Sardellen vermengen.

EE. Hering.

Die ersten Heringe oder Jachtheringe, die uns aus der See durch Jager, kleinere und schneller segelnde Schiffe, auf Hamburg zugeführet, uud von hier mit der Post zugesendet werden, hält man für die wohlschmeckendsten unter allen; weil sie die frischesten vom Jahre sind. Sie sind aber nicht allemal so wohlschmeckend, als sie seyn sollten.

Diejenigen hergegen, welche uns nach völlig geendigtem Heringsfange zugeschicket werden, sind hernach je frischer je besser, je älter je schlechter; wiewohl die Art des Einpackens in die Heringstonnen die Dauer, und den längern Wohlgeschmack, der Heringe gar sehr befördert.

Hiernächst sind die Heringe an und für sich selbst, ihrer innern Güte nach, wohl zu unterscheiden; indem

sie

ſie darnach beym Einpacken, von den Heringsfängern, ſortiret werden ſollen.

Vollhering hat den Bauch entweder voll Milch oder Rogen. Er iſt der fleiſchigſte und anſehnlichſte, hält ſich gut, iſt aber nicht der zärteſte.

Matjen, haben weder Milch noch Rogen, und ſind die fetteſten und wohlſchmeckendſten; halten ſich aber ohne beſondere nachfolgende Hülfe nur die kürzeſte Zeit.

Ylen, haben nur noch ein wenig Milch oder Rogen, ſie halten ſich am längſten, ſchmeicheln aber der Zunge und dem Auge am wenigſten.

Enkelvrak ſind, wie ſie ankommen, friſch und haltbar, und haben von den vorigen Sorten, bey dem Fangen, nur eine äußerliche Beſchädigung, z. B. einen verlornen Kopf, einen Riß, eine Quetſchung u. dgl. bekommen.

Nachſalz, ſind die beym Fange vor Untergang der Sonne nicht gekagete, (denen Kieme und Gedärme nicht ausgeſchnitten) und geſalzene Heringe. Sie bekommen auf der Stelle einen Anſatz zur Verderbung.

Doppeltvrak, ſind alle Heringe, die ſo beſchädigt ſind beym Fange, Kagen und Einſalzen, daß ſie gar bald ihr äußerliches gutes Anſehen, nebſt der Haltbarkeit, verloren haben.

Die Holländer zeichnen die Heringstonnen nach obbenannten Sorten alſo: Vollheringe, V. Matjen, M. Ylen, Y. Enkelvrak, O. Nachſalz, N.S. Doppeltvrak, eine in einer größern eingeſchloſſene kleinere o.

FF. Scholle, Butte, Halbfiſch.

Je fleiſchigter die **Schollen** ſind, deſto beſſer iſt ihr Geſchmack. Die alten ſchmecken ſchlechter, und ſehen mehr röthlicht als weiß aus.

GG. Stockfisch.

Dieser Fisch heißt eigentlich **Kabeljau**, der, nach seiner verschiedenen Trocknungsart, auch verschiedentlich genennt wird. **Laberdan** heißt er, wenn er in freyer Luft getrocknet worden. Ist er aber auf oder an den Klippen getrocknet worden, so heißt er **Klippfisch**. Ist er aber am härtesten getrocknet worden, daß er vor dem Kochen erst mürbe geklopfet werden muß, so heißt er **Stockfisch**. Je frischer man alle diese Arten haben kann, desto besser schmecken sie, und die Art zu kochen muß sie dem Gaumen noch am gefälligsten machen.

HH. Krebs.

Es ist was bekanntes, daß die Krebse in den Monaten, die kein R haben, nämlich vom **May** bis in den **August**, nur zum Essen tauglich sind. Unter diesen Monaten ist wieder der **Junius** derjenige, in welchem sie zum besten schmecken.

Es ist schon oben gesaget worden, daß die Krebse, nach Verschiedenheit des Wassers, einen gar verschiedenen Geschmack haben können. Die **Bachkrebse** sind die besten im Geschmacke, dann die **Flußkrebse**, und zuletzt die **See-** oder **Teichkrebse**, die am schlechtesten schmecken.

Eben diese Krebse werden nach der Farbe annoch unterschieden. **Rothschäligte Krebse** bekommen im Kochen eine rothe oder doch rothschwärzlichte Farbe. **Steinkrebse** aber gekochet, haben eine weiße oder bleichrothe Farbe. Diese Verschiedenheit der Farbe thut nichts zu einem verschiedenen Geschmack, nur daß die Steinkrebse den Tisch nicht so zieren, als die rothen.

Wenn die **Mutterkrebse**, oder **Weibchen**, Eyer im Leibe haben, so werden sie von manchen mehr geliebet.

liebet. Sie werden daran erkannt, daß das Weibchen unter dem Schwanze, zunächst wo er am Leibe sitzt, nicht zwey Bärtchen, wie das Männlein, sondern ein plattes Herzförmiges Schildlein, auch einen breitern und plattern Schwanz hat.

II. Krabben.

Krabben sind ganz kleine Krebse, die keine Scheeren, sondern lauter Füße haben. Da sie uns zuweilen, als eine Seltenheit, aus den Seestädten, wo man sie in der Ost- und Westsee fängt, zugesendet werden, so müssen wir sie essen, wie wir sie haben können.

7) Mortification oder Ersterbung des Fleisches.

Je frischer und geschwinder die Fische aus dem Wasser in den Kessel, zum Kochen oder andre Art der Zubereitung, kommen können, desto besser schmecken sie. Mit dem Fleische ist es nicht also. Soll es weniger hart, und mehr mürbe im Kochen oder Braten werden: so muß es nicht unmittelbar nach dem Schlachten oder Pirschen, ganz frisch genommen werden, sondern eine gewisse Zeit hängen oder erliegen. Dieses nun heißt das Fleisch mortificiren, oder ersterbend machen. Man könnte auch den Namen entfrischen, und Entfrischung dafür annehmen, wenn das Wort bekannt wäre. Man hüte sich nur, Ersterbung nicht etwa für Absterbung zu nehmen. Käme Mortification nicht mehr vom lateinischen mors, als vom alten deutschen mör, mürbe, her: so könnte man es durch Mürbigkeit geben. Ich behalte hier das Wort Mortification, und setze dafür zuweilen Ersterbung.

Nicht alle Fleischarten bedürfen einer gleich langen Mortification. Bey jeder Fleischart muß hauptsächlich auf das Alter der Thiere und die Jahreszeit, in

der sie zum Küchengebrauche bestimmt sind, gesehen werden.

In Ansehung der Jahreszeit will ich zuerst eine Tabelle hersetzen, die im 55sten Stück der gelehrten Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen vom Jahre 1773, mitgetheilet worden: wie lange sich das rohe Fleisch in der Luft erhalten lasse, ohne zu verderben.

	Im Sommer.	Im Winter.
Hirsch- oder Rehwildprät	4 Tage.	8 Tage.
Schweinwildprät	6 —	10 —
Hase	3 —	6 —
Fasan	4 —	10 —
Birkhahn	4 —	10 —
Auerhahn	6 —	14 —
Rebhuhn	2 —	6-8 —
Rind- und Schweinefleisch	3 —	6 —
Schöpsenfleisch	2 —	3 —
Kalb- und Lammfleisch	2 —	4 —
Truthahn und Gans	4 —	8 —
Kapaun	3 —	6 —
Altes Huhn	3 —	6 —
Junge Hühner und junge Tauben	2 —	4 —

Diese Tabelle muß nun nicht als ein genaues, sondern mehr als ein ungefähres Maas, angenommen werden. Denn sowohl im Sommer als im Winter kömmt es auf die bald wärmere bald kühlere, bald gelindere bald kältere, Luft oder Witterung an; um den rechten Grad der Ersterbung dem Fleische zu geben. Und wenn die äußere Luft schon diesen oder jenen Grad hat, so stimmet die innere Luft eines Hauses, oder des Orts im Hause, wo das Fleisch hängt, noch nicht mit der erstern zusammen. Näher käme man daher zur Sache, wenn ein Thermometer zu Hülfe genommen, und

und dadurch der rechte Grad der Temperatur, oder der Luftwärme und der Luftkälte erforschet würde. Hierdurch könnte nun eine weit berichtigtere Tabelle angefertiget werden. Und das Publicum muß es erwarten, daß sich einst noch ein Naturforscher die Mühe gebe, auch durch Thermometerobservationen diese genauern Grade der Fleischersterbung herauszubringen.

So lange es nun noch an solcher Berichtigung fehlet, muß die Hausmutter zur Sommerszeit das Fleisch, zur Mortification, nicht so lange hängen lassen, bis der Geruch das Angehen desselben zur Fäulniß offenbaret. Diese Vorsicht ist besonders in Ansehung des Fleisches von jüngern Thieren nöthig, welches von der Luft weit eher in der Wärme aufgelöset wird, als das Fleisch der alten Thiere. Eine Hammelkeule z. E. brauchet wohl viermal längere Zeit, als ein Lammsviertel, und man muß demnach wohl bey einer Hammelkeule, außer ihrer Mortification, noch zum Klopfen oder Bläueln derselben seine Zuflucht nehmen, wenn sie kein zäher Braten werden soll. Je jünger also das Fleisch der Thiere ist, je weniger brauchet es mortificiret zu werden. Wenn daher in obstehender Tabelle das Hirschfleisch nur so, mit einem einzigen Namen, ausgeworfen worden; so muß man dennoch unter dem Hirschfleische einen großen Unterschied halten. Denn Wild- oder Hirschkalb ist auch Hirschfleisch; es brauchet daher keine vier Tage im Sommer zur Ersterbung. Und das Fleisch eines Spießers oder Schmalthieres muß nicht so lange, als das Fleisch eines Hirsches von sechszehen Enden, mortificiret werden. Und in diesem Verhältnisse muß die Tabelle in Ansehung aller übrigen Fleischarten verstanden werden.

Wenn zur Winterszeit Fleisch mortificiret wird, so muß es nicht so lange geschehen, daß es ausdörre. Denn wenn es gleich noch nicht stinket, so kann es doch

durch

durch das Ausdörren seine Kraft verloren haben. Mit dem Gefrieren des Fleisches ist es eben so. Denn durch den Frost wird nicht allein die Kraft ausgezogen, sondern es geht auch der Geschmack des Fleisches etwas verloren.

Noch muß man wissen, daß das Fett des Fleisches, da es weicher ist, weit eher als das Fleisch in die Fäulniß übergehe. Man muß daher auch dem fetten Fleische weniger Zeit zur Ersterbung lassen, als dem magern.

Ist aber vorhin gesaget worden, daß man sich, in Ansehung des zu mortificirenden Fleisches, vor dem Angehen desselben zur Fäulniß hüten möge: so hat man sich, in der kältern Jahreszeit, da nicht so bald eine Fäulniß zu besorgen ist, doch noch vor dem so genannten älterichten Geschmacke des Fleisches in Acht zu nehmen. Dieser älterichte Geschmack des Fleisches wird bey manchen Bereitungsarten, wie vornehmlich an dem Kalbfleische geschieht, zu sehr auffallend. Bey dem Wildprät soll zwar auch kein angegangenes Fleisch seyn, aber der älterichte Geschmack ist bey selbigem doch noch eher zu entschuldigen, als bey dem zahmen Fleische. Es werden aber saure Brühen solchen, von der zu langen Ersterbung entstandenen, älterichten Geschmack des Fleisches kaum vertilgen können.

Die Haken aber, daran das zu mortificirende Fleisch angehänget wird, sind entweder in einem Keller oder Gewölbe eingemauert, oder sie sind an einem Stricke befestiget, welches durch einen oben in der Decke einer Kammer oder Saales eingemachten Kloben durchgeht, und an der Seite angehänget wird; womit die Haken nebst dem Fleische in die Höhe gezogen, und wieder herabgelassen werden können. Es ist die Hauptsache bey solchen Fleischhaken noch diese, daß weder

Katzen,

Katzen, noch Mäuse oder Ratten, an solches aufgehängte Fleisch hinankommen, und es anfressen können.

8) Einwässern des rohen Fleisches.

In den meisten Häusern, in welchen keine Köche gehalten werden, wird das Fleisch vor dem Kochen noch eingewässert, um vermeintliches Blut auszuziehen, oder das Unreine wegzuschaffen. Man irrt sich hiemit gar sehr, da das Röthliche, so nach dem Einwässern erscheinet, kein Blut, sondern der beste Saft des Fleisches ist. Will man ja einwässern, so geschehe es doch ja nicht des Tages vor dem Kochen, noch weniger mit warmem oder lauem Wasser, sondern mit kaltem, und nur eine halbe Stunde lang. Die Köche verstehen sich besser hierauf; sie begnügen sich nur das Fleisch, es sey Geflügel, oder andres Fleisch und Wildprät, abzuspülen, wenn äußere Unreinigkeiten daran seyn könnten, weßhalb sie ihr Fleisch immer wohlschmeckender zur Tafel bringen. Sie spülen es auch wohl gar nicht ab; es wird aber beym Anfangen des Kochens fleißig abgeschäumet, als wodurch alles Unreine fortgeschafft wird. Unterläßt man solches Abschäumen zu Anfange des Kochens, so wird freylich das Fleisch kein gutes Ansehen bekommen. In Ansehung des Abschäumens aber ist es ökonomisch, wenn zu dem Abschaum ein eigner Teller, oder Schüssel gehalten wird, um solchen, weil er Fettigkeiten enthält, zu sammeln, und in das Knochen- oder Schmurzgefäß zu bringen, und den gesammleten Vorrath zum Kochen der Hausseife anzuwenden.

Sollte man im Winter Fleisch oder Braten wider das Erfrieren nicht verwahren können, so muß man es um gleicher Ursach willen nur trocken, und nicht im Wasser aufthauen lassen. Ueberdem wird alles eingewässerte

wässerte Fleisch eben deshalb nicht so zart vom Kochen werden, als das nicht eingewässerte, das seine natürlichen Säfte behalten hat. Jenes wird um des Einwässerns willen allemal mehr zähe bleiben.

Hingegen schadet es nicht, daß die Hülsenfrüchte, als Bohnen, Erbsen und Linsen, Tag und Nacht hindurch eingewässert, und das Wasser oft abgegossen und mit andern ersetzet werde. Der erste Geschmack dieser Früchte geht zwar weg, aber es wird ihnen ihre blähende Kraft entnommen. Andre, die eben dieses suchen, wässern sie nicht ein, sondern gießen nur das erste Wasser weg, womit sie angekochet gewesen, wobey denn diese Hülsenfrüchte ihren ersten Geschmack weniger verlieren.

9) Unterschied und Zeit des Siedens und Kochens.

Es sind Speisen, die nicht gekochet, sondern nur gesotten werden. Das Sieden dauert nur so lange, bis das Wasser oder die Brühe einer Speise am Feuer blos zum Aufwallen gekommen ist. Das Kochen aber ist ein anhaltendes oder fortgesetztes Sieden, wenn die Speise gahr oder mürbe werden soll.

Man muß daher diesen Unterschied wohl bemerken, weil man in der Folge dieses Unterrichts von manchen Speisen sagen wird, daß sie gesotten, von ander aber, daß sie gekochet werden. Z. E. Schmerlen und Gründlinge werden gesotten, das heißt: das Wasser muß am Feuer nur zum Aufwallen gekommen seyn, weil diese Fischchen sodann schon gar sind, und durch das Kochen in Mus würden verwandelt werden. Und so ist es mit mehrern Speisen. Immittelst machet hiebey das weiche und harte Wasser auch noch einigen Unterschied; weil ein weiches Wasser geschwin-

der

der im Sieden und Kochen eine Speiſe erweichet, als das harte; daher bey dieſen letztern eine längere Zeit, oder ein ſtärkerer Grad der Hitze, zum Gahrkochen der Speiſen, erfordert wird. Auch verſchießt die Farbe der grünen Kräuter nicht ſo, wenn ſie mit hartem Waſſer gekochet werden, wie ſolches durch das weiche geſchieht. Das weiche Waſſer kann auch die Fiſche leicht zu Krümeln oder Stücken kochen, wenn die Zeit ihres Abnehmens vom Feuer nicht recht genau in Acht genommen wird. Mit hartem Waſſer trifft man das Kochen der Fiſche eher und beſſer.

In Anſehung der Zeit, wie lange jede Fleiſchart kochen muß, um gahr zu werden, kann man nicht aufs allergenaueſte rechnen. **Rindfleiſch** wird man bey zugedecktem Topfe und nur ſachtem Kochen binnen 4 Stunden, iſt es aber alt und daher zähe, noch ſpäter, wohl erſt in 5 Stunden gahr bekommen. **Hammelfleiſch** wird, wenn es zuvor mit der Fleiſchkeule tüchtig geklopft worden, in 3 Stunden gahr ſeyn. Iſt dies Fleiſch von ſehr alten Hämmeln, oder ſogenannten Märzſchafen, ſo können wohl an die 4 Stunden zum Kochen daraufgehen. **Kalbfleiſch**, wenn es nicht einen zu groben Faden hat, wird nur 1 Stunde brauchen. **Schweinefleiſch**, wenn es alt iſt, und welches an der mehr oder weniger dicken Schwarte erkannt wird, kann an die 3 bis 4 Stunden erfordern. Iſt es aber jung und nicht mager, ſo wird man damit aufs längſte in $1\frac{1}{2}$ oder 2 Stunden fertig ſeyn können. Aufs **Schwarzwildprät**, den Kopf ausgenommen, indem er ſeine Schwarte behält, kann eben ſo gerechnet werden. **Hirſchfleiſch**, wenn es feiſt iſt, erfordert auf mäßigem Kohlfeuer und in verdecktem Topfe drey Stunden. Iſt es aber nicht feiſt und von ſehr alten Hirſchen, ſo wird man unter 4 Stunden nicht davon kommen. Das Fleiſch der **Spießer** und **Schmalthiere**

thiere kann in 2, längstens 2½ Stunden gahr seyn. Aufs Fleisch vom Dannhirsch und Reh, ingleichen vom Wildkalbe des rothen Hirsches kann man nach Proportion eines jeden Stufenalters immer eine Stunde weniger, als vom rothen Hirsche, rechnen. Wenn aber Hirschfleisch, wie es öfters geschiehet, in Essig eingelegt wird, um darin 3, 6 bis 8 Tage zu dauern, so wird es darin sehr mürbe, und bedarf einer kürzern Zeit zum Kochen, als vorhin angegeben worden. Ist das Fleisch vom Dannhirsch in Essig gelegt, so kann es darin so mürbe werden, daß es kaum ¼ Stunde zu kochen braucht. Es wird aber auch von langem Liegen in Essig so kurz und unschmackhaft, daß es einer zu Krümeln weichgekochten Leber gleichschmeckend ist. Nur altes, und von Natur mehr zähes, Wildprät verträgt das Einlegen in Essig oder Kofent auf mehrere Tage.

Das Räucherfleisch kann 1 bis 2 Stunden mehr Zeit, als oben von dem Rindfleische angegeben worden, nöthig haben. Alles Fleisch aber muß mit der Fleischgabel untersucht werden, ob es gar, oder nahe daran, oder nicht ist. Ist es noch zu hart, so hängt es fest an der Gabel, und deutet an, daß das Feuer, um die Zeit des Essens nicht zu verfehlen, verstärket werden müsse; so wie auf der andern Seite das Fleisch, wenn es nahe am Gahrwerden ist, zurück vom Feuer gezogen werden muß, im Fall die Mahlzeit nicht damit übereintreffen könnte. Denn allzu weich gekochtes Fleisch findet, da es außer Geschmack ist, die wenigsten Liebhaber.

10) Unterschied des kalten und heißen Wassers zum Ankochen der Speisen.

Es ist nicht einerley, ob eine Speise mit kaltem oder heißem Wasser den Anfang des Kochens mache. Denn

Denn wenn einige derselben sogleich in ein Gefäß schon kochenden Wassers geworfen werden, so wird die Hitze des Feuers sie nicht erweichen, sonden vielmehr verhärten. Z. E. die Hülsenfrüchte werden nicht weich, wenn sie mit heißem Wasser ankochen. Man muß sie mit kaltem ans Feuer bringen. Mit dem alten und zähen Fleische ist es auch so.

11) Gelindes Feuer und gelindes Sieden oder Kochen.

Einige Speisen müssen, wenn sie recht schmecken sollen, nur bey gelindem Feuer gelinde sieden oder kochen. Z. E. der Klippfisch ist ein hartes unschmackhaftes Essen, wenn er starkes Feuer gehabt hat, und scharf gekochet worden. Wird er aber mit kaltem Wasser beygesetzet, bey ganz gelindem Feuer langsam angesotten, daß er noch nicht in den rechten Grad des völligen Siedens hineinkömmt, so wird das Fleisch dieses Fisches so zart, daß es zugleich eine sehr gesunde Speise ist.

Will man Fleisch weich haben, und zugleich etwas Kraft davon in die Suppe oder Brühe hineinziehen, so wird es mit kaltem Wasser, bey gelindem Feuer, allmälig angekochet, und nach und nach der Grad des Kochens erhöhet. Ist es aber nur allein auf die Brühe abgesehen, daß man alle Kraft ganz aus dem Fleische heraus haben will, und den Geschmack des Fleisches nicht achtet, so giebt man selbigem einen stärkern Grad der Hitze, wodurch die besten Säfte völlig aus dem Fleische gebracht, und in die Brühe eingeführet werden.

Ist aber das Fleisch an und für sich auflösbar, wie etwa das von jungen Thieren, so läßt man sie, nachdem sie in siedendem Wasser angekochet worden,

nur bey gelindem Feuer gelinde kochen. Grüne Gewächse werden mit heißer Brühe übergossen, und sofort zum Kochen gebracht, damit sie ihre Farbe behalten, und auch kräftig schmecken. Werden sie hingegen, mit kaltem Wasser, bey gelindem Feuer allmälig, mit stufenweis erhöheten Graden der Hitze gekochet, so werden sie zwar weich, aber ohne innerliche Kraft und äußerlichen Ansehen seyn. Verlangt man recht kräftiges Fleisch, so lasse man es in recht großen Stücken gleich in siedendem Wasser ankochen. Denn je kleiner die Stücke des Fleisches sind, desto mehr zieht die Kraft aus, wie oben bereits von einem, in Stücken klein geschnittenen, und so gekochten Huhn gemeldet worden.

12) Das Dämpfen des Fleisches.

Fleisch dämpfen, schmoren, schmolen auch stofen, heißt so viel: in einem verdeckten Topfe Fleisch kochen, um selbigem einen recht kräftigen Geschmack beyzubringen. In offenen Töpfen muß die beste Kraft des Fleisches verdunsten. Man hat zu gedämpftem Fleische eigne irrdene Töpfe, die entweder drey Füße haben, oder ohne solchen sind, und letzteren Falls, auf einen eisernen kurzfüßigen Dreyfuß, oder Triangel, gestellet werden. Man bedienet sich am besten der Kohlen unter solchen so genannten Schmoltöpfen, um die Hitze nur mäßig zu geben, und solche nach und nach, wiewohl zu keinem hohen Grade, zu verstärken; damit das Fleisch nicht entkräftet werde. Man bedienet sich auch zu solchem Dämpfen des Fleisches kupferner, inwendig verzinnter Gefäße, die gemeiniglich Casserolen genannt werden. Die irrdenen Töpfe sind aber vorzuziehen, und dauern lange, wenn sie mit eisernem Drathe äußerlich, wie mit einem Netze, umflochten

sind.

sind. Denn die solchermaßen eingeflochtene Töpfe bleiben immer noch brauchbar, und können nicht aus einander fallen, wenn sie gleich Risse oder Borsten bekommen. Man kann auch in solchen Schmoltöpfen Kohl und Rüben kochen, die in kürzerer Zeit als in offenen Töpfen, gahr werden.

13) Butter und Salz beym Kochen.

Ohne Butter und Salz können wir unsre Speisen nicht wohlschmeckend machen, und beyde dienen auch dazu, die Speisen im Kochen zu erweichen. Es versteht sich aber von selbst, daß fettes Fleisch, der Butter, zum Kochen, nicht bedürfe.

Bey Gartengewächsen hat man der Vorsicht nöthig, die Butter nicht eher anzulegen, als bis sie am Feuer einen Sud gehabt, oder den Anfang zum Sieden gemachet haben. Denn die Butter würde allzu frühe in die Zwischenräume der Gewächse eindringen, daß sie vom Kochen weniger zart und weich ausfallen würden. Dieses ist vornehmlich bey den Steckrüben, oder den kleinen Märkischen Rüben nöthig, die nicht recht weich werden wollen, wenn, vor ihrem Ansieden schon, Butter angeleget gewesen.

Je fetter das Fleisch ist, je mehr muß Salz angeleget, und solchem hiedurch ein ekelhafter Geschmack benommen werden. Das Wildprät brauchet nur halb so viel Salz, als das zahme Fleisch, weil solches schon von Natur mehr Salztheile in sich hat. Es würde völlig übersalzen werden, wenn man so viel Salz, als an zahmes Fleisch, daran thun wollte.

Wenn es uns um die Erhaltung der so schönen Farbe grüner Gartengewächse zu thun ist, z. E. des grünen Kohls, der Schnittbohnen ꝛc. so muß man sofort, wie sie ins Wasser kommen, Salz anlegen, und

sie damit ansieden lassen. Wird es später angeleget, so ist die grüne Farbe der Gartengewächse verschossen, und eine sehr matte, bleiche oder fahle Farbe veranlasset worden. Es ist aber schön, dem Auge eben so sehr eine Speise, als dem Gaumen, gefällig machen.

14) Braten.

In den Küchen der Könige und Fürsten wird auf die Braten so große Aufmerksamkeit gerichtet, daß besondere Bratenköche oder Bratenmeister angestellet werden, die sich mit gar keiner andern Kocherey, als nur einzig und allein mit Braten, beschäfftigen dürfen. Daher kömmt es denn auch, daß ihre Braten, die zugleich als die allereinfältigste Fleischspeise, königlicher und fürstlicher Tafeln, anzusehen sind, die wohlschmeckendsten seyn müssen. Es ist gar nichts mühsames, in der Küche des Mittelmannes eben so gute und wohlschmeckende Braten zu haben. Es ist aber nicht zu sagen, wie sehr nachlässig, oder unwissend, man dieses Geschäffte hieselbst hin und wieder betreibt. In manchen Häusern ist es nur ein ungefährer Zufall, wenn die Hausmutter etwa noch einen leidlichen Braten zu Tische bringt.

Mit einer schwarzen Rinde überzogenes, hartes oder zähes, ausgemärgeltes Fleisch kann eine jede Bäuerinn bereiten, und sich dabey vorstellen, daß sie einen delicaten Braten zuwege gebracht hat; und man muß sich wundern, daß manche Hausmütter von gutem Herkommen einen so unrichtigen Bratengeschmack annehmen; oder falls sie anderswo guten Braten essen, nicht nachfragen können, wie sie ihres Orts, in Ansehung des Bratens, Fehler ablegen sollen, die sogar der Gesundheit, wie unten wird gelehret werden, nicht zuträglich sind. Kleines Geflügel, als Schnepfen,

Kram-

Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen u. s. w., werden gemeiniglich am meisten verhunzet; und dieses geht so weit, daß man die Art des Fleisches, von andern, gar nicht mehr unterscheiden, und nur von der äußern Gestalt des gebratenen Vogels noch allein angeben kann, daß es Schnepfe, Krammetsvogel oder Lerche seyn solle.

Ein guter Braten ist ein solcher, der nicht so sehr mit der Hitze angegriffen wird, bis die inneren rothen Säfte ganz entfärbet, und völlig haben ausfließen müssen. Dr. Unzer saget: Ein guter Braten muß so saftig seyn, daß er von gut ausgekochter Brühe strotzet, und daß sich dieselbe, wenn man aus dem dicken Fleische einen Kegel heraus schneidet, in der Höhle schnell sammlet, und einen kleinen Becher voll nahrhafter Brühe darstellet.

Ich weis es wohl, daß man in manchen Häusern einen so, nach Art der Engländer, bereiteten Braten verwirft, wenn man vorgiebt: es sey ekelhaft, rothes Blut in dem Braten zu sehen, weil solches zugleich die Rohheit des Fleisches veroffenbaren müsse.

Es ist wahr, man hat Recht, wenn völlig ungekochtes Blut in dem Braten sich vorfindet, daß er dieserhalb ekelhaft, und nicht gahr seyn müsse. Allein es wird auch nicht behauptet, daß solcher Braten im Englischen Geschmacke sey, oder seyn könne. Die, nach Dr. Unzers Vorschrift, aus einem angeschnittenen Braten, hervorstrotzende Säfte müssen nicht blutroth, sondern fleischfärbigt, oder incarnat aussehen. Und die so gefärbte Säfte werden keinen rohen, sondern einen gahr gewordenen Braten anzeigen.

Um nun den Braten so saftig zu machen, so muß er, wenn er am Spieß gestecket worden, nicht gleich

zugebraten werden. Das heißt: es muß das Feuer zuerſt ganz gelinde ſeyn, und nach und nach verſtärket werden. Denn, wenn die Hitze gleich im Anfange zu ſtark iſt, ſo wird die Oberfläche des Bratens alsbald eine zu ſtarke Rinde bekommen, und ſchwarz werden. Es ſoll aber ſolche äußere Rinde nicht hart, und brüchigt, ſondern gelinde; die äußere Farbe des Bratens hergegen gelb oder bräunlicht, nicht aber ſchwarz ſeyn. Dieſerhalb muß auch dem Braten in der Folge nicht zu viele Hitze gegeben werden, weil er auch alsdenn noch ſchwarz, innerlich aber zu ſehr könnte ausgedöret werden.

So muß auch der Braten, zumal wenn er nicht geſpickt iſt, fleißig mit Butter begoſſen, und keine Stelle trocken gelaſſen werden. Denn die Butter muß ſo wohl ſich in den Braten hineinziehen, um ihn weich zu machen, als auch verhindern, daß ſich die innern Säfte des Bratens nicht zu ſehr herausziehen. Der Speck aber, womit der Braten zierlich durchzogen wird, hat gleiche Wirkung, und dienet zugleich dazu, den Geſchmack des Bratens zu erhöhen. Ein geſpickter Braten, wenn anders der Speck nicht zu alt oder ranzicht iſt, wird allemal beſſer ſchmecken, als ein ſolcher, der nur mit bloßer Butter allein iſt begoſſen worden. Und dieſes gilt vornehmlich in Anſehung des Wildprät's. Man vergleiche einen geſpickten Haſen, oder Hirſchbraten, mit einem ungeſpickten. Und mit vielen Braten von zahmen Thieren iſt es eben ſo.

Ein am Spieße bereiteter Braten iſt einem im Ofen gemachten gar ſehr vorzuziehen, und man muß es einem Kenner eben nicht ſagen dürfen, wenn er einen Braten koſtet, wie und wo? er gemachet ſey. Er muß es gleich am Geſchmacke wiſſen und ſagen können. Ein Braten aus dem Ofen wird nie ſo ſaftig ſeyn können, als ein Spießbraten. Ein fetter Schweine-

braten

braten und Gänsebraten aus dem Ofen können unter allen noch am ersten passiren. Aber beyde müssen doch, am Spieße, noch besser für den Geschmack ausfallen. Ein Kälberbraten im Ofen wird ein halb verdorbener Braten. Wenn er aufs öfterste im Ofen begossen wird, so kann er noch mittelmäßig seyn. Und bey allem angewandten Fleiße, wird er dennoch einem Spießbraten nachstehen müssen.

Da aber doch die Holzersparung so vielen Haushaltungen immer angemessener wird; so muß der Ofenbraten, um doch als Braten, und nicht als gekochtes Fleisch zu schmecken nach folgender Weise behandelt werden:

Unter jedem Braten wird ein von eichenem Holz eigends dazu verfertigtes Kreuz gelegt. Die Seite des Bratens, die bey Tische in der Schüssel die obere seyn soll, muß auch zuletzt im Ofen oben aufliegen, um mehr braun, als weiß zu erscheinen, und nicht als gekochtes Fleisch zu schmecken. Ehe der Braten, eine Hirschkeule oder ein Kälberbraten nämlich, in den Ofen kömmt, muß dieser eine halbe Stunde zuvor geheizet, der Braten mit kochendem Wasser begossen, gesalzen, und nach einer halben Stunde öfters mit Butter begossen werden. Sind Niere und Ribben am Kälberbraten, so wird die Nierenseite zuerst unten gelegt, und hierauf umgekehret. Vom Wildbraten pflegen einige das erste Salzwasser wieder abzugießen, und sodann frisches Wasser mit Salz wieder hinzuzuthun. Hammel- und Gänsebraten werden mit ihrem eigenen ausbratenden Fette begossen. Die Brühe zum Begießen wird in einem gut geheizten Ofen bald braun werden. Will man sie aber bräuner haben, so wird braun gebratene Butter zur Bratenbrühe hinzugegossen. Bey dem allen aber muß noch dieses geschehen, daß zuerst nur langsames, zuletzt aber rasches Feuer gehalten werde.

Ist der Kälberbraten, wenn er groß ist, zuvor wohl geklopft gewesen, so kann er in zwey Stunden, Hasenbraten in anderthalb Stunden, falls er nicht zu alt ist; Tauben aber in einer Stunde gut seyn. Letztere werden anfänglich allein mit Butter angebraten, zuletzt aber nur, wenn der Brühe wegen des Einbratens zu wenig seyn sollte, Wasser zugegossen. Die Brust wird unterwärts gelegt. Eine Wildkeule, die nicht feist, ingleichen Hammelbraten von alten Hammeln werden eher, drey Stunden mehr, als weniger, zum Gahrwerden im Ofen nöthig haben.

Noch hat man eine sehr bequeme Art zu braten, nämlich unter dem Kessel. Nur müssen zum Kesselbraten keine große Braten, nur etwa Kapaune, junge Gänse und Hasen u. dergl. seyn. Es wird der Braten in eine Bratpfanne oder auf eine irrdne Schüssel gelegt, gesalzen, Wasser und zuletzt Butter aufgegossen. Die Gefäße werden aufs Kastrolloch gesetzt, die Kohlen in beständiger Gluth gehalten, und oben darüber ein gut passender Kessel, oder Kastrol, woran der Rand recht gerade ist, zum Bedecken gesetzt.

Außer obgedachten Braten haben wir noch Topfbraten, das sind solche: die in einem verdeckten Gefäße bereitet werden. Sie kommen fast einem gedämpften Essen gleich, und sind eines sehr kräftigen Geschmacks, weil nichts von ihren Säften verfliegen kann. Enten und junge Tauben sind hiezu am schicklichsten, wenn sie zuletzt in der Bratpfanne, oder jedem andern Tiegel, mit Butter noch braun gemacht werden.

Noch ist eine Art der Braten, die man Rostbraten nennt, das heißt Fleisch, welches über Kohlen auf einem Roste gebraten worden, und sonst auch unter den Namen, Carbonade oder Grillade, bekannt sind.

Die

Die Roſtbraten ſind nur kleine Stücken Fleiſch oder kleines Geflügel, Würſte und Fiſche. Man muß ihnen anfänglich auch nur eine gelinde Hitze geben, von der man bey einigen Fleiſcharten, ſonderlich dem Hammel- und Schweinefleiſche, zu einer höhern fortſchreitet; daß ſie ganz zuletzt eine knuſperichte Rinde bekommen. Man pfleget auch wohl Ueberbleibſel eines großen Bratens, z. E. die Keulen eines Kalekuten oder einer Gans zu röſten, die dadurch ſehr wohlſchmeckend werden. So ſchmecken auch den meiſten die Bratwürſte vom Roſte beſſer, als aus dem Tiegel, wenn man in der Küche recht damit umzugehen weis.

Anweisung
wie die Speisen für den Tisch des Mittelmannes zu bereiten.

Erstes Kapitel.
Suppen.

Alle Speisen, wie bereits oben gesaget worden, können in geringere oder gemeine, und in bessere oder Gastspeisen, eingetheilet werden. Man muß hier, wenn von der Küche des Mittelmannes die Rede ist, gemeine Speisen eben nicht als solche ansehen, die nur allein fürs Gesinde gehören. Denn der gemeine Mann ißt mit dem Mittelmanne viele Speisen, die sich in den Hauptzuthaten einerley sind; aber doch in der Bereitungsart, und in Nebenzuthaten verschieden fallen. Man kann sich lächerlich machen, wenn man diesen Unterschied nicht kennt oder beobachtet.

Die Häuser des Mittelmannes sind sich ungleich, und könnten noch in verschiedene Klassen vertheilet werden. Denn es sind Häuser, die fast täglich lauter Gastspeisen haben, und haben können; dagegen in andern Häusern nur täglich geringere, und nur an gewissen Tagen bessere, oder so zu nennende Gastspeisen, auf den Tisch kommen. Jede Hausmutter muß also sich, ihren Stand und Vermögen oder Einkünfte kennen,

nen, um, in Anſehung der gemeinen ſo wohl als der Gaſtſpeiſen, das Schickliche nicht zu verfehlen. Es kann, im gegenwärtigen Unterrichte, nicht jedem Hauſe des Mittelmannes geſaget werden, was für ſelbiges paſſe oder nicht paſſe. So kann z. B. für manche Häuſer der niedrigen Klaſſe eine Weißbierſuppe ſchon, in gewiſſen Umſtänden, für eine Gaſtſpeiſe gehalten, und damit eine Abendmahlzeit, oder wohl gar eine Mittagsmahlzeit angefangen werden; da eben dieſe Suppe, in Häuſern der erſten Klaſſe, wenigſtens des Mittags, keine Gaſtſpeiſe ſeyn könnte. Es muß alſo dieſe Beurtheilung von jeder Hausmutter immer in dem gegenwärtigen Unterrichte vorausgeſetzet bleiben, da man der Kürze wegen nur zwey Abtheilungen der Speiſen, nämlich in gemeine und in Gaſtſpeiſen, angenommen hat. Wie aber dieſes in Anſehung aller Speiſen beobachtet wird, ſo geſchieht ein gleiches nun mit den Suppen, die man in gemeine und in Gaſtſuppen nur unterſcheiden wollen.

1) Waſſer- und Brodſuppe.

Es wird kochendes Waſſer in eine Schüſſel über dünne und breite Brodſchnitte gegoſſen, und mit Butter und Salze gewürzet.

1) Dieſe allerſimpelſte Suppe iſt eine gemeine Suppe, aber deshalb doch nicht verachtet. Sie wird von manchem Hausvater, zur Veränderung, gern gegeſſen, ohne daß ihn eben Gründe der Sparſamkeit, weil es eine ſehr wohlfeile Suppe iſt, dazu bewegen ſollten. Zuweilen ekelt Kranken vor allen künſtlichen Suppen; und denn iſt dieſe Waſſerſuppe für ſolche Kranke eine ſo geſunde als gefällige Suppe.

2) Ohne viele Butter ſchmecket dieſe Suppe eben nicht. Auch muß lieber weißes als ſchwarzes Brod gewäh-

gewählet werden. Ersteres aber soll nicht klitschicht seyn. Altes weißes Brod ist das beste dazu; doch muß man nicht zu viel nehmen, weil es gar sehr aufquillet, und das Wasser gleichsam verschlingt, daß davon die Suppe zu steif oder zu dicke werden müßte.

3) Mehr geachtet ist diese Wassersuppe: Man thut einige Scheiben geröstet, zerstoßenes und ausgesiebtes Brod, ein Bund Petersilie und klein geschnittens Petersilienwurzeln, wie auch ein Stück Butter, nebst ein wenig Salz mit kochendem Wasser in ein Geschirr, und kocht es so lange, bis alles so weich ist, daß es durchgestrichen werden kann. Das Durchgestrichene wird mit kochendem Wasser wieder heiß, und mit ein Paar Eyerdottern und sehr fein geschärbter Petersilie semig gemacht.

4) Zur Suppe von **schwarzem Brod** kocht man Rinden, nebst etwas Zitronschale in Wasser weich, thut Zucker und Butter hinzu, reibt die Suppe durch einen Durchschlag, thut sodann gewaschene Corinthen drein, und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmt.

Auf einer andern Art macht man die **grobe Brodsuppe** also: Schneide rund herum von grobem Brodte Scheiben, röste sie auf Kohlen gelbbraun, brich sie, wenn sie kalt sind, in Stücke, laß sie in Wasser weich kochen, rühre sie durch einen Durchschlag, gieße weißen Wein dazu, und thue viel gestossenen Zimmt, Zucker, Zitronscheiben und Corinthen hinein, und laß es noch etwas kochen. Es muß so viel Brod seyn, daß die Suppe davon gut werden kann.

Die **feine Brodsuppe** wird so gemacht: Wein und Wasser, jedoch vom ersten etwas mehr, werden mit geriebenem feinen Roggenbrodte, fein gehackter Zitronschale und Zucker gut gekocht; hierauf das Gelbe von 2 Eyern dazu gequirlet, und die aufgegebene Suppe, wenn man will, mit Zimmt bestreuet. Statt des

Wassers

Wassers kann auch weiß Bier genommen, und gestoßene Kardamommen hinzugethan werden. Diese Brodsuppen sind meistens nur Abendsuppen, und können als eine Art von Gastspeisen angesehen werden.

2) Armenmannssuppe, Bettelmannssuppe.

Der Name der Suppe bringt es schon mit sich, daß sie eine gemeine seyn müsse. Es wird die Oberrinde von schwarzem Brodte mit kaltem Wasser, vieler Butter, und hinlänglichem Salze, beygesetzet, und allmälig bey gelindem Feuer gekochet, bis die Rinde, die in großen Stücken eingeleget worden, nun zerfällt und sich zu krümeln anfängt.

1) Wenn die Rinde vom Brodte abgeschnitten wird, so muß nicht viel Krume daran gelassen werden. Wenn die Rinde die Dicke des Mittelfingers hat, so ist es genung. Unterrinde ist untauglich, und muß gar nicht darunter genommen werden.

2) Keine einzige Suppe erfordert mehr Butter als diese, wenn sie schmecken soll. Die Vielheit der anzulegenden Butter machet es, daß die Suppe eben nicht die wohlfeilste ist.

3) Es ist besser altes, als neugebackenes Brod zu nehmen; da letzteres leicht klitschicht kochen kann. Denn die Rinde muß so mürbe kochen, daß sie von selbst zerfällt, und sich krümelt. Geschieht dieses nicht, so ist es eine nur schlecht schmeckende Suppe.

4) Eben deswegen muß die Oberrinde des Brodtes nicht zähe, sondern hart und knorpelicht gebacken seyn. Und je bräuner die Rinde, desto besser schmecket die Suppe. Es ist sogar besser, schwarz gebrannte, als blasse Rinde.

5) Diese Suppe ist in den Städten wenig bekannt, da sie auch von schwarzem Bäckerbrodte nicht nachgema-

gemachet werden kann. Da aber die Suppe eine so nährende, wohlschmeckende, und gesunde Suppe ist, daß sie von Kennern nicht zu viel gegessen werden kann, so müssen Liebhaber dieser Suppe in Städten recht grobes Bauerbrod auf dem Lande sich erkaufen, oder sich die Oberrinde, die lieber von Bauern als die Krume gemisset wird, geben lassen, und solche austrocknen, um eine so wohlschmeckende und ungemein stärkende Suppe oft essen zu können. Denn wenn sie recht bereitet ist, so wird man ihrer nicht müde, wenn man sie auch alle Abende essen sollte.

6) An einigen Orten pfleget man auch, nächst der Butter, noch süße Milch an diese Suppe zu gießen. Von dem schwarzen und sauern Brodte aber muß die Milch gerinnen oder sich käsen, welches doch aber auch nicht übel schmecket. Es ist inzwischen die erste Bereitungsart sehr vorzuziehen.

3) Semmelsuppe.

Nimm einige ganz unzerschnittene so genannte Hellinge Semmel, laß sie mit kaltem Wasser aufkochen, und thue darauf Butter und Salz, so viel nöthig ist, dazu.

1) Diese **gemeine Suppe** erfordert weniger Butter als die Wassersuppe Nr. 1, und wird beliebet, wenn man des Abends eine leichte verdauliche Speise genießen will.

2) Es muß die Semmel ganz gelassen, und nicht im Topfe oder in der Schüssel zerrieben werden. Der Topf, darinn sie gekochet wird, muß daher weiträumigt genung seyn, weil sie sehr aufquillet. Man muß auch zusehen, daß die Semmel nicht klein koche, und so viel möglich ganz in die Schüssel komme. Wenn die Semmel nicht aufgequollen, sondern so geblieben ist,

ist, wie sie in den Topf kam, und daher auch inwendig klitschicht ist: so ist die Suppe weniger schmackhaft und ansehnlich. Dieses letztere kann auch daher kommen, wenn man das Wasser, durch ein zu starkes Feuer, auf einmal in eine allzu jählinge Hitze gebracht hat.

3) Noch ist auch dieses eine simple Semmelsuppe, wenn man die Semmel, in kleine Stücken zerschnitten, mit Wasser, Butter und Salz gekochet hat.

4) Eben diese Suppe, wenn sie fertig ist, kann durch einen Durchschlag geschlagen werden. Auch kann man sie mit Eyerdottern abquirlen, auch zur Verbesserung des Geschmacks etwas Zitronschale nebst einigen Zitronscheiben und Zucker hinzuthun.

4) Biersuppe.

Auf in Würfeln geschnittenes Brod wird Bier gegossen, gesotten, und Butter, ganz zuletzt aber Ingwer, hinzugethan.

1) Wenn diese **gemeine Suppe**, wie sie jetzt beschrieben, besser schmecken soll, so wird nicht weißes, sondern schwarzes grobes Brod dazu genommen.

2) Einige pflegen Zucker anzuthun. Andre aber, denen es um bloße Simplicität eigends bey dieser Suppe zu thun ist, wollen sie nicht süße essen; welches auch wohl besser ist, wenn zumal bitter Bier ist genommen worden. Hat man denn grobes schwarzes Brod eingebrocket, so gehöret viel Butter dazu. Statt des Ingwers wird auch wohl Pfeffer genommen. Das erste Gewürz aber hat in dieser Suppe den Vorzug.

3) Eine **Biersuppe mit Eyern** ist diese, daß, so bald das Bier am Feuer laulicht geworden, weiß Brod eingebrocket, und wenn das Bier heiß geworden, Eyer angequerlet werden. Fehlet es nach Beschaffenheit der Jahreszeit an Eyern, so kann man süße

Sahne

Sahne oder Rohm angießen, wenn das Bier vom Feuer genommen wird. Besser aber schmecket die Suppe, wenn Eyer und süße Sahne zusammen genommen, und unter einander gequerlet werden. Diese Biersuppe mit Eyern pfleget man gemeiniglich mit Zucker zu versüßen, auch das weiße Brod in möglich kleine Würfel zu zerschneiden. Das Bier zu dieser Suppe aber muß nicht kochen, weil sonst alles Brod zu Grunde gehen würde.

5) Weißbiersuppe.

So bald Weißbier oder Breyhahn an zu sieden fängt, müssen die in Würfel geschnittene Semmel oder weißes feines Roggenbrod zugeschüttet, Eyer aber mit süßer Sahne abgequerlet, nebst Zucker und Zimmet hinzugethan, und, wenn die Suppe in der Schüssel ist, noch mit zerstoßnem Zimmet etwas dicke überstreuet werden.

1) Man muß diese Suppe mit Zucker nicht zu sehr versüßen, sonst gewinnt sie einen gar matten Geschmack.

2) Die Suppe wird verbessert, wenn etwas Wein, der aber nicht rother seyn muß, dazu genommen worden.

3) Auf einer andern Art wird die Suppe so verbessert: daß das Weißbier mit Zucker und Zitronschale gekocht, und mit Eyerdottern und einer Messerspitze voll Mehl abgequirlet, ein wenig Wein hinzugegossen, und zuletzt die Suppe über gewürfelte Semmel angerichtet, auch mit Zucker und Zimmt bestreuet wird. Auf 1 Maaß werden 4 Eyerdotter genommen. Es kann auch das Weiße der Eyer mit dazu gequirlet werden; die Suppe wird hievon mehr semig; nur muß man in Acht nehmen, daß sie nicht gerinne. Auch kann man dies alles zusammen quirlen, und auf das

Feuer

Feuer setzen, aber beständig quirlen. Man kann auch bey dieser und andern Arten von Weißbier- und Weinsuppen, welche mit Eyern abgequirlt werden, die Eyer mit Wein abquirlen. So muß man auch bey allen Weißbiersuppen bemerken, daß das Bier, wenn es zu alt und scharf ist, desto mehr Zucker erfordere; ist es hingegen zu jung, so hat es keinen guten Geschmack.

4) Breyhahn- oder Weißbiersuppen mit geriebenem Brodte oder Semmel sind auch sehr gebräuchlich. Zu jener wird geriebenes schwarzes Brod, nebst etlichen Zitronscheiben, Corinthen, Zucker und Butter gethan, und eine Stunde gekocht. Zu dieser wird gut ausgegohrnes Weißbier mit Zucker und Zitronschale angesetzt, gekocht, mit Eyerdottern abgequirlt, und die Suppe über geriebene und in Butter gelbbraun und hart gebratene Semmel angerichtet, Zucker und Zimmt aber darüber gestreuet. Sie muß aber gleich gegessen werden, damit die Semmel nicht weich werde. Dieserhalb kann man Suppe und Semmel, jedes allein auf den Tisch bringen, und erst beym Herumgeben in jede Portion Suppe die Semmel thun.

5) Unter eben diese Suppen kann man noch die Suppe von Kartoffelmehl rechnen. Nimm ein halb Maaß Weißbier und ein halb Maaß Wein; setze es mit Zitronschalen und Zucker an. Wenn das Bier stark kocht, so rühre 1 bis 2 Löffel Kartoffelmehl hinein, (man kann auch fein Waizenmehl nehmen) laß es nur aufkochen, und bestreue die Suppe mit Zucker und Zimmt.

6) Noch kann die Bergsuppe hieher gerechnet werden: Man setzt Weißbier mit einem Spitzglase voll weißen Franzwein, einer Zitronschale und etwas Zucker auf, läßt solches kochen, quirlt in ein wenig kalten Wein auf 1 Maaß Suppe 4 Eyerdotter und

einen halben Löffel voll Mehl; damit quirlt man das kochende Bier ab. Zum Berge nimmt man schwarzes, altes Brod, reibt es auf dem Reibeisen, und brät es in Butter mit Corinthen, Zucker und abgeriebener Zitronschale. Alsdann drückt man das Brod in einen spitzigen Durchschlag, kippt den Berg um in die Supperschüssel, richtet die Suppe darüber an, legt Schnee herum, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. (Wie der Schnee zu bereiten, wird in der Folge gezeigt werden.)

7) In vielen Häusern können diese Suppen beym Abendbrod schon als **Gastsuppen** angesehen werden. Sie sind besonders gebräuchlich, wenn ein Gericht Salzfische darauf folgen soll.

6) Ostersuppe, Schwedische Suppe.

Die Ostersuppe heißt auch eine Schwedische Suppe, weil sie in Schweden häufig und gern gegessen wird. Nehmet das Gelbe von Eyern, querlet es mit süßer Milch wohl zusammen, gießet etwas Bier dazu, und lasset die hinzugefügten Semmelbrocken weich sieden. So bald die Suppe in dem Kessel aufgischt, muß sie abgenommen, und mit Zucker und Zimmet gewürzet werden. Wenn sie in der Schüssel ist, muß die Suppe noch mit Zimmet etwas dicke überstreuet werden. Auf einer andern Weise nimmt man 1 Nössel Bier und 1 Nössel Milch, etwas Zucker und ein wenig gelbe nicht zu salzige Butter, läßt es kochen, und quirlet es mit 3 Eyerdottern ab. Beym Abquirlen nimmt man zu den Dottern ein wenig kaltes Bier und einen halben Löffel voll Mehl; hat man es recht unter einander gequirlt, so wird die Suppe damit abgequirlt, mit gewürfelter Semmel angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreuet.

1) Diese

1) Diese Suppe muß bald, nachdem sie aus dem Kessel gekommen, gegessen werden; weil sie leicht zu dicke wird, wenn sie lange stehen soll. Man hat sich daher auch mit den Semmelbrocken in Acht zu nehmen, daß ihrer nicht zu viel in die Suppe kommen, und sie zu dicke oder steif machen.

2) Diese Suppe passirt als eine **Gastsuppe** in manchen Häusern, und sie ist sehr nährend, und so sättigend, daß man nicht zu viel essen muß, um Appetit zu den folgenden Gerichten zu behalten. Sie wird daher gern gewählet, wenn der Tisch unverhofft zu stark besetzet würde, und die Gerichte etwa zu der Menge der Tischgäste nicht völlig zuzureichen scheinen. Es kann auch diese Suppe verbessert werden, wenn nebst dem Biere noch etwas weißer Wein zugegossen wird. Man nimmt übrigens nur braunes Bier, wenn es nur süße ist. Wäre es aber bitter Lagerbier, so müßte dessen desto weniger genommen werden, damit der bittre Geschmack nicht zu sehr hervorsteche.

7) Kümmelsuppe, Biersuppe mit Kümmel.

Man kochet ganz fein gestoßenen Kümmel in Bier, und zerriebenem Brodte, Butter und Zucker, worunter zuletzt einige Eyer angequerlet werden.

1) Diese Suppe gehöret auch unter die **gemeinen**, und wird, theils Mittags, theils Abends, gegessen; wenn etwa eine blähende, oder etwas unverträgsame Speise folgen soll; oder dergleichen schon des Mittags da gewesen ist, und des Abends durch eine Kümmelsuppe verbessert werden soll.

2) Um eben dieser Ursache willen kann unter guten Freunden, mit denen man vertraulich umgeht, doch diese Suppe auch wohl eine **Gastsuppe** werden, wenn man von seinen Freunden weis, daß sie auf diese Suppe

halten, und sie zur Stärkung des schwachen Magens gern und oft genießen.

3) Die Kümmelsuppe erfordert braun Bier, und sie schmecket schlechter, wenn, aus Mangel dieses braunen Bieres, weißes genommen werden muß. Bitter Lagerbier aber will auch nicht recht passen. Es muß solches nur durch den Nothfall, wenn kein andres zu haben ist, entschuldiget werden.

8) Mehlsuppe.

Wenn das Wasser kochet, so wird feines Waizenmehl, nebst Butter und Salz, eingerühret, urd so lange gekochet, bis der rohe Mehlgeschmack vergangen ist. Auch muß die Butter mit dem Mehle zugleich in den Topf kommen, damit sie gleichfalls nicht roh schmecke.

1) Diese Suppe ist auch eine **gemeine Suppe**, wird aber, weil sie ungekünstelt ist, und eben so gut schmecket, als sie der Gesundheit zuträglich ist, in vielen Häusern des Abends gern gegessen.

2) Es wird in diese Suppe kein Brod gebrocket, daher sie zwar nicht allzu dünne, aber auch nicht so steif seyn muß, daß sie einem Breye gleiche.

3) Man muß bey dieser Suppe, wie bey den meisten simpeln Suppen, in welche keine hervorstechende Zuthaten kommen, alte und nach dem Faß schmeckende Butter ja nicht nehmen, damit sie keine verdorbene Suppe werde.

4) Eben diese Suppe heißt eine **Klümpersuppe**, wenn das Mehl mit kaltem Wasser eingesprenget, dieses eingesprengte Mehl aber zwischen den Händen in länglichte Striemelchens lose gerieben oder gedrehet, und sodann in kochendes Wasser gethan wird, um darinn gahr zu kochen. Diese Klümpersuppe will manchen

mehr

mehr gefallen; allein die erstere verdienet doch als eine Abendsuppe deshalb den Vorzug, weil sie leichter zu verdauen ist.

5) Diejenigen, die Liebhaber von Milchspeisen sind, kochen diese Suppe mit Milch, und lassen das Wasser weg. Es kömmt hiebey auf die Vertragsamkeit mit andern Speisen an. Denn wenn etwa saure Speisen darauf folgen sollten, so müßte man sich allein an die vorhergehende Bereitungsarten der Mehlsuppe ohne Milch halten.

6) Eine bessere Mehlsuppe ist diese: Man nimmt das Gelbe vom Ey, etwas Mehl, Wasser, weiße Butter und Salz, quirlet alles kalt ein, setzt es zum Feuer, läßt es kochen, und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmt. Auf eine andere Art wird das Wasser mit Butter und Salz aufgesetzt, das Gelbe vom Ey mit Mehl gequirlet, auch Semmelscheiben daran geröstet. Man muß nicht zu viel Mehl nehmen, solches auch recht klein quirlen, damit die Suppe nicht zu dick und klümpericht werde. Noch ist diese Suppe hie und da nicht ungebräuchlich, daß an gekochtes Wasser mit Butter Mehl hineingequirlet wird. Zuletzt wird ein ganzes Ey unter einander gequirlet und in die Suppe gegossen.

7) Eine gehackte Mehlsuppe erfordert, daß Wasser mit einem guten Stück Butter aufgesetzet werde. Man nimmt fein Waizenmehl, legt es auf ein Brett, macht ein Loch in die Mitte, schlägt ein Ey hinein, und knätet es durch einander. Das Geknätete wird mit einem Messer klein gehackt, in das kochende Wasser gequirlet, und nach dem Aufkochen damit aufgegeben. Zu 1 Ey nimmt man ungefähr 1 Maaß Wasser.

8) Wenn bey allen Suppen des anzuthuenden Salzes nicht gedacht wird, so ist solches bey allen doch

von selbst zu verstehen; die Weinsuppen, auch Kirsch- und Pflaumensuppen ausgenommen, die ohne Salz gelassen werden.

9) Petersiliensuppe.

Nachdem die Petersilie fein gehackt worden, so thut man sie in kochend Wasser, und wenn die eingelegte Semmelbrocken erweichet sind, nimmt man sie mit einem Löffel behende heraus, quirlet einige Eyer daran, und thut die Semmelbrocken wieder dazu. Nun darf die Suppe nicht wieder ans Feuer kommen, sondern sie wird aufgethan und gegessen, damit sie nicht erkalte.

1) Diese **gemeine Abendsuppe** kann dergestalt bereitet werden, daß auf ein Quart oder eine Kanne Wasser sechs Eyer genommen werden.

2) Das Salz wird vor der Petersilie angeleget, damit selbige nicht von der grünen Farbe abschieße. Die Butter aber kömmt mit der Semmel zugleich in den Topf, damit diese von der Butter fein durchzogen werde.

3) Wenn die Semmel nicht aufläuft, sondern klitschicht ist, so schmecket die Suppe nicht allzu gut. Man soll daher ein Paar Brocken zuerst in dem Topfe versuchen, um seiner Sache zuvor gewiß zu werden. Denn es ist der ungekochten Semmel nicht abzusehen, ob sie sich werde von kochendem Wasser auflösen lassen. Man hält dafür, daß Waizen, der in bloßem Schafmiste erwachsen, solche Semmel gebe, die durch Sieden oder Kochen klitschicht wird. Ein gleiches soll auch der Waizen thun, der in der Scheune zu unterst auf der platten Erde gelegen, und gemeiniglich die Unterlage genannt wird.

10) Körbelsuppe.

Die Körbelsuppe ist auch nur eine gemeine Suppe, und wird wie die Petersilliensuppe gemachet. Man kann sie aber etwas verändern, wenn man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel leget, und die Suppe darüber gießt. So nehmen auch einige nur das Gelbe von Eyern, und lassen das Weiße weg. Wenn man aber nicht Eyer anquirlen wollen, so werden verlorne Eyer dazu genommen.

11) Sauerampfersuppe.

Junger Sauerampfer wird von seinen Stengeln und Ribben abgestreift, gröblich gehackt, mit Salz, Muskatenblumen und etwas Zucker in Rindfleischbrühe gekochet, und über geröstete Semmelscheiben in eine Schüssel gegossen. Statt der Semmel können auch verlorne Eyer genommen werden. Es gehöret diese Suppe unter die gemeinen, und kann nur sehr selten eine Gastsuppe werden.

12) Kräutersuppe mit verlornen Eyern.

Zu dieser Suppe wird eine Brühe von Rindfleisch, oder alten Hühnern, erfordert, um kräftig zu schmecken. Einige nehmen auch die Brühe von Kalbfleisch, die aber den vorgedachten nicht gleich kömmt. Man kochet in der Brühe allerley junge Kräuter gahr, und würzet sie mit Salz und Muskatenblumen. Der eßbaren Kräuter nimmt man so viel, als man zusammen bringen kann. Z. E. Körbel, Spinat, Portulak, Dragun, Sauerampfer, Blätter von Erbsen, Spargel, junge Mohrrüben und junge Pastinaken. Sind diese Kräuter und Wurzeln weich gekochet, so läßt man die aufgeschlagenen Eyer in die Suppe, eines nach dem andern,

dern, hinein fallen, und in selbiger aufsieden, damit sie etwas erhärten.

1) Diese Kräutersuppe ist eine Gastsuppe, mit der eine Mittagsmahlzeit angefangen werden kann.

2) Sie ist eine nur angenehme Suppe zur Frühjahrszeit, weil manche dieser Kräuter, später hinaus, sich nicht mehr so weich sieden lassen, auch dann nichts Neues mehr sind.

3) Mit dem Sauerampfer hat man sich vorzusehen, daß dessen nicht zu viel genommen, und der Suppe ein saurer Geschmack zugezogen werde. Denn wenn man die Säure mit Zucker zu brechen gedächte, so gienge der natürliche Geschmack der Kräuter verlohren, worauf es doch bey dieser Suppe vornehmlich ankömmt.

4) In einigen Häusern wird kein Fett vom Fleische an den Suppen gegessen. Wenn daher solches Fett von den Fleischbrühen zurück gelassen worden, so muß Butter an die Suppe geleget werden.

5) Wenn die verlornen Eyer weniger hart in der Suppe seyn sollen, so hat man einen noch andern Weg, selbige zu bereiten. Es wird diese andre Bereitungsart solcher verlorner Eyer, mit welchen auch manche Schüsseln garniret werden, unten noch besonders angeführet werden.

13) Erbssuppe.

Die Ueberbleibsel eines Erbsengerichts werden gemeiniglich zu dieser Suppe angewendet. Von diesen Erbsen nimmt man so viel, als man glaubt, daß sie zur Suppe hinlangen, in einem Durchschlage, gießt kochendes Wasser darauf, damit alle Erbshülsen zurück bleiben, und nicht in die Suppe kommen mögen. Man setzet hierauf diese durchgestrichene Erbsen wieder zum Feuer, thut Semmelbrocken, Butter, Pfeffer und Salz,

so

so viel nöthig ist, hinzu, und giebt die Suppe auf, wenn die Semmel erweichet ist.

1) Eine so gemeine Suppe, als die Erbssuppe ist, wird in den meisten Häusern dennoch gern gegessen. Sie kömmt auch wohl des Mittags schon auf den Tisch, wenn Vorkosten folgen sollen, die blähend sind, z. E. Kohl, gebacken Obst u. s. w. Denn, da vieler gestoßener Pfeffer in die Suppe kömmt, so wird der Magen davon gut bereitet, eine nachfolgende so zu nennende widerspenstige Speise zu überwältigen. Die Hausmutter muß also diese, und alle andre Suppen, mit andern Speisen in gute Verbindung zu bringen suchen.

2) Die Erbssuppe muß, in Ansehung der Erbsen und der Semmelbrocken, auch recht getroffen werden; damit sie nicht zu dicke oder zu steif ausfalle. Sonst kann sie leicht in ein Gemüse ausarten. Sie muß daher auch gleich nach dem Anrichten auf den Tisch kommen. Denn je länger sie steht, desto dicker wird sie.

3) An statt der Semmel wird auch, in manchen Häusern, nur weißes, in dünne Schelfen geschnittenes, Roggenbrod gewählet, welches auch fast kräftiger schmecket.

4) Wenn Sellerie unter dieser Suppe mit weich gekochet worden, so schmecket sie noch besser.

5) Es wird die Suppe verbessert, wenn die in Würfel geschnittene Semmel, ehe sie in die Suppe gethan wird, in Butter hart oder knorpelicht gemachet worden. Zu diesem Zweck muß Butter in einem Tiegel oder Pfanne über Kohlen zerlassen, die Semmelbrocken hinein geschüttet, und darinn hart gebacken oder gebraten werden. Einige nehmen mit der Semmel aber einen kürzern Weg, wenn sie solche ohne Butter in Scheiben rösten, und die Suppe darüber gießen.

6) Die Erbssuppe ist eine überaus sättigende Suppe, mit welcher sich die Hausmutter sehr helfen kann, wenn sie vermeynet: daß die nachfolgenden Gerichte, an und für sich selbst, zur Sättigung nicht zulangen könnten.

7) Aus eben diesem Grunde ist die Hausmutter zuweilen in der Nothwendigkeit, auch eine Gastsuppe daraus zu machen; sie muß aber sodann nach der Anmerkung Nr. 5. bereitet werden.

8) Als eine solche Gastsuppe ist auch diese zu achten, die Erbssuppe mit Speck auf französische Art genannt wird. Die Erbsen und Speck werden zusammen gahr gekochet, die Erbsen sodann durch den Durchschlag getrieben, aber nicht allzu dick; dann Sellerie, Borree, gelbe Wurzeln (Mohrrüben), Petersilienwurzeln, alles in feine Striemeln geschnitten blanchirt, d. i. in Wasser einmal aufgekocht, und hierauf alles nebst etwas gehacktem Körbel und ein wenig Sauerampfer in die durchgestrichene Erbsen gethan, und damit gahr gekochet, auch, so es nöthig wäre, gesalzen, endlich geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Erbsen- oder Fleischbrühe darüber gegeben, und mit dem mitgekochten Speck garniret. Wenn statt des Specks Schweinsohren genommen werden, so müssen diese für sich allein gekochet, und sodann in Würfeln zerschnitten unter die Suppe gemenget, diese aber mit etwas Butter gewürzet werden.

14) Bohnensuppe.

Weiße, trockne, und von allen schwarzen oder bräunlichen auserlesene Bohnen werden in kaltem weichen Wasser beygesetzet, und, nachdem sie halb gahr sind, nach Rindfleischbrühe hinzugegossen, und zuletzt Thymian, oder Mayeran und Petersilie hinzugefüget.

1) Wenn

1) Wenn man keine Rindfleischbrühe zur Hand hat, so muß man die Bohnen freylich lassen, wie sie sind; sie schmecken aber alsdann weniger kräftig, und man muß ihnen dieserwegen mit desto mehr obgedachten Gewürzkräutern, und guter May- oder Krautbutter, nachhelfen.

2) Man muß zusehen, daß die Suppe etwas semisch sey; damit sie nicht, wie man saget, zu nackend schmecken möge.

3) Die Bohnensuppe ist niemals mehr als eine gemeine Suppe, und zwar des Mittags. Sie sättiget aber sehr, und kann gebrauchet werden, wenn zu leichte Speisen, als Salz- oder Bratfische, nur noch den Rest der Mahlzeit ausmachen sollten.

4) Eben diese Suppe ist in den Sommer- und Herbstmonaten nicht sonderlich Mode. Im Winter und Frühjahre wird sie mehr gegessen.

5) Man kann auch die Bohnen so zur Suppe kochen, daß sie mit kaltem, weichen oder fließenden Wasser angesetzet werden, und, wenn sie kochen, ein gutes Bund Kraut, d. i. allerley zusammengebundene Gewürzkräuter, daran gethan, und nebst einem Stücke guten Bauchspecks allmälig zusammen kochen lassen. Wenn es ohngefähr halb gahr ist, so kann man auch klein geschnittenen Sellerie, Porree und Petersilienwurzeln dazu thun. Sollte die Suppe allzu klar seyn, so wird ein wenig weiß gebranntes Mehl hinzu gethan.

15) Habergrützsuppe.

Diese so gesunde als angenehme Suppe setzet eine Grütze voraus, die aus gesottenem Haber gemachet worden. Denn es ist auch Grütze, die aus ungesottenem Haber gemachet wird. Diese ist unschmackhafter als jene. Man kochet aber die Habergrütze mit kaltem

Wasser, läßt sie durch einen Durchschlag oder Haarsieb, damit Hülsen und Körner zurück bleiben, setzet die so abgeseihete Suppe gegen das Feuer, damit die Semmelbrocken erweichen, mit welchen zugleich die Butter angethan wird.

1) An statt der Semmelbrocken nehmen einige nur weißes Roggenbrod, in breiten Schelfen zerschnitten, worüber die Suppe in die Schüssel ausgegossen wird. Man muß weder zu viel Semmel noch Brod nehmen, weil sonst die Suppe zu dicke werden kann, wenn eines oder das andere sehr aufquillet. Brod in dieser Suppe schmecket nicht übel, ist auch kräftiger als die Semmel. In beyden Fällen hat man nur eine gemeine Suppe, die Mittags und Abends gegessen wird.

2) Eine Gastsuppe hat man, wenn gesottene Mandeln, von ihren Hülsen befreyet, auf einem Reibeisen zart zerrieben, Butter und Zucker nebst zerrührten Eyerdottern, zu der gekochten und abgeseiheten Habergrütze gethan werden. Nachdem diese Zuthaten hinzugekommen, darf die Suppe nicht mehr kochen; und da noch Korinthen zugethan werden, so muß man diese in Wasser besonders kochen, daß sie auflaufen, worauf sie abgeseihet, und mit der Suppe vereiniget werden. Auf diese Weise bleibt die Suppe ungefärbet, und man nimmt desto mehr Korinthen, weil keine Semmelbrocken hinein kommen. Das Weiße der Eyer wird deshalb weggelassen, weil es leicht zusammenläuft, und länglichte Zasern verursachen kann, die manchem ekelhaft sind. Wenn aber das Weiße der Eyer zurück bleibt, so kann solches zu einem andern Gebrauch, etwa zu Eyerkuchen ꝛc. versparet werden. Diese Gastsuppe aber fängt gemeiniglich das Abendessen an, doch kann sie auch, in Ermangelung einer andern, des Mittags genommen werden. Uebrigens verträgt sich diese Suppe mit allen darauf folgenden Speisen.

3) Noch

3) Noch pfleget man auch, wenn frische Eyer fehlen, eben diese Gastsuppe mit Semmelbrocken, die in Butter gebraten oder geröstet worden, zu machen; dann steht sie aber in geringerm Ansehen, als die vorhergehende.

4) Man muß sich bey dieser Suppe sehr vor älterichter schmeckender Butter hüten, als wodurch sie ohnfehlbar verdorben wird. Denn es ist hier keine Zuthat von Gewürze, die den übeln Geschmack der alten Faßbutter vertilgen könnte.

5) Eine sehr geachtete Suppe ist diese: Laß Habergrütze kochen, und stoße oder reibe ein Viertelpfund Mandeln mit Rosenwasser recht klein, thue sie hierauf in einen reinen leinenen Lappen, und wringe die Grütze mit den Mandeln durch, bis es nicht mehr wie Milch aussieht; dann gieß so viel Habergrütze zu, daß es ohngefähr ein Maaß wird; alsdann thue abgequirlte Eyerdotter und etliche Zitronenscheiben, und von einer Zitrone die Schale auf Zucker abgerieben dazu. Den Zucker thue in etwas Suppe, und quirle diese zu Schnee, lege ihn auf die Suppe, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Auf die Person werden 4 Eyerdotter ohngefähr gerechnet.

6) Wenn man genöthiget ist, die Habergrütze zu kaufen, und doch die gesottene allein die wohlschmeckende ist; so muß man die rohe Grütze beym Einkauf zu unterscheiden wissen: indem betrügerische Leute auch ihre ungesottene Grütze für gesottene gern auszugeben pflegen. Die gesottene Habergrütze sieht bräunlicht aus, welches daher kömmt, daß sie in einem Ofen, oder auf Horden, nach dem Sieden, hat müssen gedörret werden. Die ungesottene Habergrütze aber erscheint ganz weiß, ist auch mit weißem Mehlstaube behängt, der, wenn man darinn rühret, sich auch an die Hände

oder Finger ansetzet. Auch muß die gesottene Habergrütze im Kochen sehr aufquellen, welches bey der andern nicht geschieht; weil erstere durch das Dörren sehr eingetrocknet ist.

16) Heidegrützsuppe, Buchwaizengrützsuppe.

Man läßt diese Heidegrütze mit süßer Milch ankochen, und wenn sie weich genug ist, so thut man Butter und Salz dazu.

1) Diese Suppe ist überall eine gemeine Abendsuppe, und wird keine Semmel oder Brod eingebrocket, da die Grütze deren Stelle schon vertritt.

2) Die Heidegrütze ist gemeiniglich dreyerley Art: grobe, mittlere, und ganz feine. Die ganz feine kömmt nur auf den Herrntisch. Sie ist eine vertragsame Suppe, wenn etwa Salzfisch, oder andre, nicht saure oder blähende, Speisen darauf folgen.

3) Wenn es, wie in Städten, an süßer guter Milch fehlet, oder die Suppe vertragsam mit sauren und blähenden Speisen seyn soll; so wird die Grütze in bloßem Wasser gekochet, und mit Salz und vieler Butter gefettet. Man muß sich aber auch hier vor übelschmeckender Butter hüten, weil ihr Geschmack über die Grütze sehr hervorsticht.

17) Graupen- und Griessuppe.

Die Graupen setzet man mit kaltem Wasser ans Feuer, und gießt, wenn sie halb gahr gekochet sind, dieses Wasser ab, statt dessen nun süße Milch aufgegossen wird, worinn die Graupen vollends gahr kochen müssen, wenn noch Butter und Salz ist angeleget worden.

1) Diese

1) Diese **gemeine Suppe**, weil sie mit Milch gekochet wird, verträgt sich nicht zu allerley Speisen, weshalb sie in rechte Verbindung zu bringen ist.

2) Die Graupen sind entweder Gersten- oder Waizengraupen. Die erstern müssen von der kleinern Art seyn, an denen die Hülsen in der Mühle wohl abgeschliffen worden. Denn, wenn sich noch Hülsen daran im Essen unterscheiden lassen, so müssen sie vom Herrntische weggelassen werden. In guten Ländern will das Gesinde kaum daran, dergleichen hülsichte Graupen zu essen.

3) Wenn feine Graupen mit Rindfleischbrühe, auch mit Hühner- und Kalbfleischbrühe gekochet werden, so hat man daran eine **Gastsuppe**. Man würzet sie mit Muskatenblumen, auch mit Sellerie oder Petersilienwurzeln, auch Spargel. Man kann sie, auf geröstete Semmelscheiben, in die Schüssel oder Terrine gießen, darinn die Semmelscheiben erweichen. Einige pflegen auch Eyer anzuquerlen, man muß aber zusehen, damit von dem Weißen der Eyer nicht lange Zasern die Suppe verunzieren. Auch können verlorne Eyer, wie bey der Kräutersuppe Nr. 12. gesaget worden, zu dieser Suppe genommen werden.

4) Eine Suppe von **geriebenen Graupen** ist diese: Man macht einen Teig wie zu Hausnudeln, nimmt aber etwas geriebene Zitronenschale dazu, reibt den Teig auf dem Reibeisen, thut ihn alsdann in kochende Fleischbrühe, und läßt ihn eine Stunde mit beliebigen Wurzeln kochen.

5) **Griessuppe mit Fleischbrühe**: Nimm 4 Loth Gries, quirle ihn in ein Maas kochende Fleischbrühe, schneide Wurzelwerk daran, und lasse es eine halbe Stunde kochen. Ist es Kalbfleisch- oder Hammelfleischbrühe, so muß etwas Butter angelegt und mit gekocht werden. Hammelfett aber muß immer von der

Brühe

Brühe abgeschöpfet und nicht daran gelassen werden. Diese Suppe ist Mittelspeise, wie die vorhergehende.

6) Griessuppe mit Wein: Ein halb Maas Weißbier wird mit Zucker und Zitrone angesetzt; wenn es kocht, so wird der Gries angequirlt und gekochet, bis er gahr ist. Dann wird ein halb Maas weißer Wein hinzugegossen, und die Suppe noch einmal angekocht. Nach dem Aufgeben bestreuet man sie mit Zucker und Zimmt. Mit Schwaden wird es eben so gemacht; man kann auch ohne Wein, mit Weißbier allein, die Suppe kochen. Es sind aber die Griessuppen mit Wein als Gastspeise anzusehen.

18) Hirsesuppe.

Gemeiniglich wird das Ueberbleibsel eines Hirsemuses, oder eines mit Milch gekochten Hirsegerichts, zu einer Suppe genommen. Diese Hirse wird mit süßer Milch und etwas Butter gekochet, und Semmelbrocken dazu gethan.

1) Es ist diese Suppe nur eine gemeine, und wird nur des Abends gegessen. Man hat sie, wie alle übrige Milchsuppen, auch mit andern Speisen so zu verbinden, daß sie sich vertragen können.

2) Diese Suppe muß nicht zu dicke gemachet werden, da sie mit vieler Milch gekochet, und Brocken dazu genommen werden.

3) Hätte man kein Ueberbleibsel eines Hirsegerichts, und wollte doch zur Veränderung diese Suppe essen; so müßte man dazu die Hirse eigends so kochen, wie sie unter den Vorkosten beschrieben ist. Da aber zu einer Suppe nur wenig erfordert wird, so wäre es zu weitläuftig, um einer Suppe willen doch Hirse kochen zu wollen.

19) Pflau-

19) Pflaumensuppe.

Um von grünen oder frischen Pflaumen Suppe zu kochen, muß man recht reif und süß gewordene Pflaumen aussuchen, von denen sich die Steine gut auslösen lassen. Diese werden daher aus den Pflaumen genommen und weggeworfen, die Pflaumen aber mit Wasser gekochet, mit Nelken gewürzet, und wohl geröstet Brod dazu gethan.

1) Diese gemeine Suppe wird gewöhnlichermaßen nur des Abends gegessen, und um der Vertragsamkeit willen mit andern Speisen muß eben das bemerket werden, was von den Milchsuppen ist gesaget worden.

2) Die Pflaumen müssen so lange kochen, bis die Suppe semisch geworden, sonst schmecket sie wässericht, und ist eine schlechte Suppe.

3) Es muß weder Butter noch Salz angeleget werden.

4) Geröstet Brod wird um der Gesundheit willen genommen, weil solches anhält, da die Pflaumen, an und für sich, den Leib zu sehr öffnen können. Auch nehmen viele schwarzes saures Brod zu dieser Suppe, weil solches, wenn die Pflaumen sehr süß sind, den Geschmack erhöhet, wie solches von aller Säure geschieht, wenn sie zu dem Süßen hinzugesetzet wird. Mehr als gemeine Suppe hat man aber, wenn den frischen Pflaumen die Kerne ausgeschnitten, mit Weißbier oder Wasser gekocht, und geschnittene Zitronenschale zugethan wird, welches so lange kocht, bis sie ganz weich sind. Nun wird ein wenig Wein zugegossen, die Suppe durch den Durchschlag getrieben, in Butter gebratene Semmel gelegt, und beym Aufgeben mit Zucker und Zimmt bestreuet.

5) Auch von trocknen oder gebackenen Pflaumen wird eine gemeine Suppe gemachet, deren Bereitungsart mit der Suppe von grünen Pflaumen völlig gleich ist. Der Unterschied ist allein, daß die Steine der trocknen Pflaumen vor dem Kochen nicht ausgemachet werden.

6) Man machet aber doch auch von trocknen Pflaumen folgende Gastsuppe: Man begießt die Pflaumen, die von der möglich besten und größten Art seyn müssen, mit sehr heißem Wasser, und läßt sie so lange darinn liegen, bis sie aufquellen. Diese so aufgelaufene Pflaumen werden aufgeschnitten, von ihren Steinen entlediget, das Fleisch der Pflaumen länglicht zerschnitten, mit nicht allzu vielem Wasser angekochet, und hierauf mit äußerst fein geschnittenen Zitronenschalen, Zimmet und Cardemom, Zucker und Korinthen vollends gahr gekochet; endlich aber Wein und zerriebenes Brod, damit die Suppe etwas semisch sey, hinzugethan, und über geröstetes Brod in eine Schüssel ausgegossen, daß letzteres darinn erweichen müsse. Diese Gastsuppe ist gemeiniglich eine Abendsuppe, doch kömmt sie auch zuweilen des Mittags auf den Tisch, wenn salzigte Speisen darauf folgen sollen. Es kann auch eben diese Gastsuppe in warmen Tagen kalt gegessen werden, weshalb man sie einige Stunden vor der Mahlzeit kochet, und sie an einen kühlen Ort zum Kaltwerden hinstellet. Eben dieses geschieht auch mit der Suppe von grünen Pflaumen, die von manchen lieber kalt, als warm, gegessen wird.

20) Kirschsuppe.

Zur Kirschsuppe werden recht reif gewordene saure Kirschen erwählet, die mit Wasser und klein gestoßenem Zimmt gekochet, und wie die Pflaumensuppe über geröstet

geröstet Brod, oder auch Semmel, in die Schüssel ausgegossen werden.

1) In Gegenden, wo die Kirschen selten sind, ist diese Suppe eine Gastsuppe.

2) Auch wird von vielen, in dieser Suppe, Zucker beliebet, worinn aber Maas gehalten werden muß, daß sie nicht zu süße werde.

3) Eben diese Kirschsuppe wird noch lieber, an heißen Sommertagen, kalt als warm gegessen.

4) Wenn die Kirschsuppe angerichtet wird, so streuet man noch zerstoßenen Zimmt oben darüber.

5) Es hat auch diese Suppe mit der Pflaumsuppe dieses gemein: daß sie mit Butter und Salz nicht schmecket; daher beydes weggelassen wird.

6) Eine sehr beliebte Gastspeise ist diese: Nimm frische Kirschen, stoß sie sammt den Kernen in einem Mörsel, thue alles zusammen in einen Topf, gieß halb Wein und halb Wasser darauf, thue etliche Zitronenscheiben und Schalen daran, laß es zusammen recht weich kochen, schlage es durch einen Durchschlag, lege in die Suppe ein Stück Mandelgebackenes, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Man kann diese Suppe auch kalt essen. Fehlt es an der Zeit, die Kirschen zu stoßen, so kann man sie nach abgepflückten Stielen ganz mit Weißbier und Wasser aufsetzen, wenn sie gekocht durch den Durchschlag reiben, und in Butter gebratene Semmel hinein thun. Auch kann man, wenn die Suppe schon durchgeschlagen, noch von einigen Schock Kirschen, nachdem man viel oder wenig Suppe hat, die Kernen ausstechen, und solche noch einmal mit durchkochen lassen. Denn von den Kernen erhält die Suppe einen gleichsam herzhaftern Geschmack.

7) Auch von trocknen oder gebackenen Kirschen wird Suppe bereitet. Man theilet die Kirschen in

zwey Theile, davon der eine noch trocken, mit den Steinen klein gestoßen, und mit etwas braunem Mehle vermenget, zu dem andern Theile der in Wasser kochenden Kirschen, hinzugethan wird. Dieses aber geschieht so, daß die zerstoßenen Kirschen in einem Durchschlage genommen, kochendes Wasser darauf gegossen, abgeseihet, und die Steine zurück gelassen werden müssen. Nun muß man noch ein wenig Wein, möglichst fein zerschnittene Zitronschalen, Zucker, Zimmt und Cardemom, anthun, und die Suppe über geröstetes Brod oder geröstete Semmelscheiben gießen, und von der Suppe durchziehen lassen, ehe sie auf den Tisch getragen wird. Diese Gastsuppe kann ebenfalls kalt gegessen werden, und wird mit klein gestoßenem Zimmt überstreuet. Mit der Pflaumensuppe sowohl, als mit der Kirschsuppe, sieht die Hausmutter, außer der Verbindung mit der gegenwärtigen Abendmahlzeit, auch zurück auf die des Mittags genossenen Speisen. Wenn daher z. E. des Mittags Erbsen, Hering, Pökel- und Räucherfleisch, und andre dergleichen hart verdauliche und zugleich Durst erregende Speisen sind gegessen worden, so harmoniren diese Suppen nun vortrefflich des Abends mit der Mittagsmahlzeit.

21) Heidelbeersuppe.

Die Heidelbeeren müssen wohl verlesen, gewaschen, und eben so gekochet, gewürzet, und über geröstete Semmelschnitte gegossen werden, wie die Suppe von gebackenen Kirschen. Sie ist aber leichter zu bereiten, weil hier nichts zu zerstoßen, und mittelst eines Durchschlages abzuseihen ist. Man hat daran eine Gastsuppe, die dieses vor der Kirsch- und Pflaumensuppe voraus hat, daß sie sich mit allen Speisen verträgt; weil die Heidelbeeren eine so anhaltende Kraft haben,

daß

daß auch Bauchflüsse damit gestopfet werden. Wer zu Verstopfungen geneigt ist, muß diese Suppe weder zu viel auf einmal, noch zu oft essen. Sie wird auch kalt gern gegessen, und in diesem Falle gemeiniglich nur grobes Brod hinein gethan. Hin und wieder werden auch die Heidelbeeren zu einer Suppe mit Milch gekochet, mit welcher sie sich wohl vertragen. Besser aber ist die Suppe also: Die Beeren werden mit Wasser und weißem Franzwein, von jedem die Hälfte, eine halbe Stunde gekochet, Zucker und Zitronschale angethan, und dann durch einen Durchschlag in einen Napf gerieben, geröstete Semmelscheiben eingelegt, und hierauf Zucker und Zimmt übergestreut. Es wird aber diese Suppe meistens kalt gegessen.

22) Reissuppe.

Wenn von einem, zu einer vorhergehenden Mahlzeit, mit Milch gekochten Reisbreye etwas übrig geblieben: so wird mit Milch eine Abendsuppe davon gemachet. Ihre Bereitungsart ist der Hirsesuppe, Nr. 18, völlig gleich, und sie steht mit selbiger in einerley Werthe. Reissuppe von Fleischbrühe aber kömmt mit der Graupensuppe Nr. 17 überein, und ihrer wird unten noch mit mehrerm gedacht werden.

23) Schwadensuppe.

Der Schwaden wird zuerst in Wasser aufgesotten, und wenn er darinn nun aufgequollen ist: so gießt man das Wasser rein ab, und bringt ihn, mit süßer Milch und etwas Butter, zum Feuer, und kochet ihn gahr, wenn er noch zuletzt mit etwas Zucker und klein gestoßenem Zimmt ist gewürzet worden.

1) Die Schwadensuppe ist eine Gastsuppe, welche auch mit andern Speisen eben nicht unverträglam

ist, weil der Schwaden eine etwas anhaltende Kraft beweist.

2) Es wird auf die Person etwa eine gute halbe Hand voll roher Schwaden genommen, und ist diese Frucht sehr sättigend; weshalb die Hausmutter, in Ansehung der nachfolgenden Speisen, mit dieser Suppe sich etwas ersparen kann.

3) Semmel oder Brod darf nicht zu dieser Suppe kommen. Bey dem Aufgeben aber bestreuet man sie etwas dicke mit Zimmt.

4) Es muß dahin gesehen werden, daß die Suppe nicht zu dicke werde, und falls es sich dazu anlassen sollte, gießt man noch Milch zu, bis sie flüssig genug ist.

5) Da die Milch leicht anbrennen und den Geschmack verderben kann, so muß fleißig mit der Kelle auf dem Boden des Kessels gerühret werden; wie solches bey allen Milchsuppen und Milchbreyen zu beobachten ist.

6) Einige schneiden auch wohl Zitronschale, kurz vor dem Anrichten, daran. Es muß aber die Schale, je kleiner desto besser, zerschnitten werden, daß davon unter den Zähnen wenig oder nichts zu fühlen ist, ob sie schon nicht hat weich kochen müssen. Denn die Zitronschalen, wie alles Gewürz, außer Salz und Butter, verlieren den Geschmack, wenn sie kochen müssen.

7) Wenn hier, und anderswo, von Zitronschalen geredet worden, und noch ferner wird geredet werden: so muß man nicht Zitronscheiben damit verwechseln. Diese würden gegenwärtige Suppen, wie bey manchen andern Speisen auch geschehen kann, verderben, und die Milch verkäsen. Jene, nämlich Zitronschalen, sind der äußere gelbe Rand der Zitrone, wovon die weiße Haut, nebst dem sauren Zitronfleische, zurück gelassen werden. Man muß daher diesen Unterschied wohl behalten, um eine Speise nicht unrecht zu

würzen,

würzen, da bey manchen Zitronschalen, bey manchen Zitronscheiben, in diesem Unterrichte ist angegeben worden. Man hält es daher genug, dieses allhier ein- für allemal erinnert zu haben.

24) Milchsuppe.

Wenn die Milch am Feuer ansieden will, so wird die klein gebrockte Semmel, nebst etwas Salz, zugeschüttet, und nach einem kleinen abermaligen Sude (Sotten) aufgegeben.

1) Diese Abendsuppe ist eine gemeine, und wird in Häusern, wo Kinder sind, öfters gegessen.

2) Butter kömmt nicht an diese Suppe, und man nimmt lieber Semmel, als gesäuert Brod; weil dieses die Milch gerinnend machen kann. Wenn zu viel Semmel genommen wird, so kann die Suppe, indem erstere zu sehr quillet, leicht zu dicke werden.

3) Milchsuppe mit Rosenbrödchen: In Mörsel klein gestoßene Rosenbrödchen werden in Milch, die mit einem Stückchen Zucker aufgekocht ist, gethan, und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuet. Die Rosenbrödchen, die diese Suppe so wohlschmeckend machen, sind also zu bereiten: Von schönen, nicht zu hochrothen Rosen pflückt man die Blätter ab, hackt sie recht klein, knätet sie mit feinem Mehl dicht, macht länglichte oder runde Küchelchen davon, und läßt sie im Backofen oder in der Hitze recht trocken werden. Sie müssen wohl durchtrocknen, und je geschwinder solches geschieht, desto besser ist es. Zum Gebrauch müssen sie an einem trocknen Orte aufbewahret werden.

4) Milchsuppe mit gefüllten Milchbrödchen: Nimm Milchbrodte, das Stück zu 1 Pfennig, schneide oben eine runde Platte ab, nimm alle Krume heraus, erweiche letztere mit Sahne oder süßer Milch, rühre

rühre sie gut von einander, schlage dazu Eyer (auf jedes Milchbrod 1 Ey gerechnet); ferner thue hinzu süße und etliche bittere abgebrühete, abgezogene und recht fein gestoßene oder geriebene Mandeln, etwas Zucker, zwey Löffel voll geschmolzene Butter, ein wenig Salz; rühre alles wohl durch einander, fülle es in die leeren Milchbrödchen, lege sie in eine Tortenpfanne auf Papier, mache nur auf dem Deckel der Pfanns Kohlenfeuer. Werden sie oben braun, so koche zur Suppe Milch auf, mit ein wenig Zucker und ein wenig fein zerschnittener Zitronschale, rühre sie mit Eyern ab, gieb sie auf, und lege die Milchbrödchen hinein.

5) **Milchsuppe mit Mandelklöschen:** Nimm 8 Loth süße und 10 Stück bittere Mandeln, brühe sie ab, stoße sie mit einigen Tropfen Milch recht fein, rühre dazu 4 Eyer, 2 Löffel voll geschmolzene Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rühre alles wohl durch einander, schmiere die Tortenpfanne mit Butter, mache Klöße, und lege sie darein; laß sie gelbbraun braten. Zur Suppe koche Milch, lege ein Stück Zimmt und etwas Zucker darein, rühre sie mit Eyern ab, richte sie an und lege die Klöße hinein.

6) **Milchsuppe mit Reisklöschen:** Nimm 8 Loth Reis, wasche ihn wohl, laß ihn eine Nacht im Wasser liegen, gieß es ab, koche ihn mit Wasser weich und recht steif, laß ihn kalt werden, und rühre sodann 5 Eyer hinein nebst einer Tasse voll geschmolzener Butter, einen halben Löffel voll Rosenwasser, gestoßenen Zimmt, ein wenig fein zerschnittene Zitronschale, und einen Löffel voll geriebenen Zucker; rühre alles wohl zusammen, schmiere die Tortenpfanne mit Butter, mache Klöschen, lege sie hinein und laß sie gelbbraun backen. Zur Suppe koche Milch, lege hinein eine gute Hand voll abgebrüheter und recht fein gestoßener Mandeln,

ganzen

ganzen Zimmt und Zucker, rühre es ab mit Eyern und lege die Klöschen hinein.

7) **Milchsuppe auf Chocoladenart:** Man setzt ein Quart Milch zum Feuer, läßt sie aufkochen, thut ein halb Quentchen fein geschnittene Vanille hinzu und läßt sie ausziehen; dann thut man ein Stückchen gute Butter in ein Castroll, läßt sie zergehen, und röstet darin 1½ Loth recht feines Mehl auf gelindem Feuer gelbbraun, gießt dann die kochende Milch durch ein enges Haarsieb unter beständigem Umrühren dazu, läßt es zusammen aufkochen, legirt sie nachher mit 2 Eyerdottern, und richtet sie über geröstetes Milch- oder Franzbrod an.

8) **Milchsuppe mit Zwiebeln:** Man nimmt ein gutes Theil weißer Zwiebeln, schneidet solche in Scheiben, und bratet sie in etwas Butter; dann gießt man gekochte Milch darauf, und läßt sie damit kochen. Hierzu kommen geröstete Semmelscheiben, die in ein wenig besonders gekochter Milch aufgequellt worden. Nun wird die Zwiebelmilch darüber hergegeben; einige Zwiebeln kocht man ganz, und garnirt damit die Schüssel. Alle diese Suppen, Nr. 3. 4. 5. 6. 7, sind **Abendsuppen** als Gastspeise. Nr. 8. ist geringern Werths.

25) Buttermilchsuppe.

Die Buttermilchsuppe, wie sie etwa für den Gesindetisch bereitet wird, kömmt eben nicht auf den Tisch des Mittelmannes. Es ist aber doch folgende so zu nennende künstliche Suppe nicht ohne Liebhaber. Nachdem man frische Buttermilch mit rein verlesenem Anis und geriebenem ausgesichteten weißen Roggenbrodte gekochet hat, und solche hernach durch ein Sieb gegossen worden; so muß man noch süße Sahne oder Rohm, etwas Zucker und Zimmt, auch Salz hinzu thun, und dieses alles zusammen noch einmal aufsieden lassen.

1) Diese Buttermilchsuppe muß hauptsächlich nach Anis schmecken; daher dessen nicht wenig zu nehmen ist.

2) Die Suppe muß nicht wässericht, sondern semisch seyn. Wäre sie nun von dem Brodte nicht so geworden, so muß man kurz vor dem Anrichten noch einige Eyerdotter anquerlen.

3) Semmel, oder Brodbrocken, kommen nicht in die Suppe; da schon zu Anfange geriebenes Brod mit der Buttermilch ist gekochet worden. Damit aber keine Brodklümper hineinkommen, so wird das Brod, wenn es noch trocken ist, sowohl gesichtet, oder durchgesiebet, als auch nach dem Kochen noch durch ein Haarsieb durchgelassen, damit auch das im Kochen Zusammengelaufene zurück bleibe.

4) Man hat an dieser Suppe des Abends eine Gastsuppe, und sie muß beym Anrichten mit klein gestoßenem Zimmt, etwas dicke, überstreuet werden.

26) Klostersuppe.

Man stößt für 6 Personen ein gutes Viertelpfund Reis im Mörsel recht fein, schwitzet ihn mit ½ Pfund Butter in einem Kessel gelblich, giebt dann 1 Quart Weißbier darauf, thut ein Stück Zucker, etwas Zitronschale und eine gute Prise gestoßenen Zimmt dabey, und läßt es einige Minuten kochen. Dann streicht man 8 Eyerdotter mit ein halb Quart Franzwein durch ein Haarsieb. Wenn angerichtet werden soll, legirt man die Suppe damit, thut bittere Mandelnmacronen in die Terrine, giebt die Suppe darüber und so zur Tafel. Sie ist eine Gast- und Abendsuppe.

Eben dieser Suppe kann man noch zwey andre an die Seite setzen, die man Suppes Panadas nennt.

1) Sup-

1) **Suppe Panade von Bouillon:** Man schwitzet für 6 Pf. fein geriebenes Milch- oder Franzbrod in $\frac{1}{8}$ Pfund Butter bis es schäumet, giebt $1\frac{1}{2}$ Quart gute Bouillon (Fleischbrühe) darauf, läßt sie damit 5 Minuten kochen, nimmt das Fett davon ab, und wenn angerichtet werden soll, legirt man die Suppe mit 4 Eyerdottern auf dem Feuer ab, versucht sie wegen des Salzes, thut eine kleine Prise Muscatennuß hinein, und richtet sie an. Diese Abendsuppe ist für 6 Personen.

2) **Suppe Panade für Kranke:** Etwas ganz fein geriebene Semmel wird in ganz wenig Butter geschwitzet; nachher giebt man so viel kochendes Wasser darauf, als man Suppe nöthig hat, nebst etwas Salz, ein klein wenig ganze Zitronschale und ein Stückchen Zucker; läßt sie 5 Minuten kochen, und rühret sie sodann mit einem Eydotter ab, versucht wegen des Salzes, nimmt die Zitronenschale heraus, und richtet sie an. Da aber die Aerzte in manchen Fällen Butter und Eyer untersagen müssen, so macht man die Suppe auf diese Art: Man läßt etwas Wasser aufkochen, thut ein klein wenig ganze Zitronschale hinein, und streuet sodann so viel fein geriebene Semmel hinein, daß die Suppe gehörig dicke und nahrhaft wird, läßt sie einige Minuten kochen, nimmt die Zitronschale wieder heraus, thut $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, unbemerkbar wenig Salz, und den Saft einer Zitrone hinein, läßt sie noch einmal damit aufkochen, und richtet sie an.

3) **Suppe Panade mit Wein für sechs Personen:** Man läßt $\frac{1}{2}$ Quart Wasser aufkochen, streuet für 8 Pf. fein geriebenes Milchbrod hinein, läßt es einigemal aufkochen, daß es dicke wird, und giebt sodann 1 Quart Franzwein dazu, nebst etwas auf Zucker abgeriebener Zitronschale und gestoßenem Zimmt;

Zimmt; thut ½ Pfund Zucker dabey, macht die Suppe recht heiß, läßt sie aber nicht kochen, und legirt sie mit vier Eyerdottern, drückt den Saft einer Zitrone dazu, und richtet sie an. Diese Gastsuppe wird Mittags und Abends gegeben.

27) Weinsuppe.

Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und sehr klein geschnittene Würfel von Semmel, nebst einigen abgequirlten Eyerdottern, sind die Bestandtheile dieser Suppe.

1) Der Wein darf nur sieden, nicht kochen, worauf zuletzt die Eyerdotter, denn das Weiße nimmt man nicht, angequerlet, die Semmel und Gewürze aber dann zugeschüttet werden.

2) Ueber diese Suppe wird, beym Anrichten, klein gestoßener Zimmt gestreuet.

3) Es ist schon oben gesaget worden, daß weder Butter noch Salz in die meisten Weinsuppen komme.

4) Zu Weinsuppen nimmt man lieber weißen, als rothen Wein.

5) Diese itzt beschriebene Weinsuppe kann man nicht recht eine gemeine, noch eine Gastsuppe nennen. In den meisten Häusern ist sie, so zu sagen, nur eine Mittelsuppe.

6) Man nimmt zu den Weinsuppen nur Landwein. Denn da die Gewürze den Geschmack des Weins abändern, so könnte man ja nicht schmecken, was für eine Art des Weins man in der Suppe ißt. Es wäre schon Verthulichkeit in dem Hause des Mittelmannes, wenn ausländischer theurer Wein zu Suppen gebrauchet würde.

7) Nimm Wein, seze ihn zum Feuer, schäle von einer Zitrone, nach Proportion der Suppe, halb oder

ganz

ganz die Schale dünne ab, daß sie aber zusammenhängend bleibt; stich mit einem spitzigen Messer Löcher in die Schale, und stecke in diese gebrochenen Zimmt und Gewürznägelein, lege sie nebst Zucker zu dem Wein; nimm von der besten weißen Stärke, gieß kalt Wasser darauf, und laß sie weichen. Wenn der Wein mit der Zitronschale gut gekocht hat, so quirle die Stärke mit kaltem Wasser ganz klein, quirle sie zu dem Wein, und laß es gut zusammen kochen, so wird sie ganz klar. Es muß so viel Stärke seyn, daß die Suppe semisch wird. Die Zitrone kömmt in der Tertine oder Suppenschüssel oben in die Mitte zu liegen. Man hat hieran eine gute Gast- und Mittagssuppe.

8) Nimm Wein und Wasser, doch von jenem mehr, als von diesem, thue darein Zucker, Zitronschale, viel Korinthen, auch ein Paar ganze Nägelein und Zimmt; laß es zusammen gut kochen; unterdessen setze Butter in einem Tiegel auf; wenn sie anfängt braun zu werden, so thue viel geriebene Semmel hinein, laß sie recht braun rösten, rühre sie um, daß sie nicht anbrenne, thue sie zu dem Wein, laß es mit einander gut kochen, daß die Semmel ganz darinn zergeht; zuletzt quirle Eyerdotter dazu, und streue beym Anrichten gestoßenen Zucker und Zimmt darüber. Man kann auch statt der Semmel fein Roggenbrod nehmen. Auch diese Suppe ist zu achten.

28) Zimmtsuppe.

Nimm ein gutes Stück grobes Brod mit Rinde und Krume, röste es auf Kohlen schön gelbbraun; wenn es kalt ist, brich es in Stücken, thue es in einen Topf nebst vielem gebrochenen Zimmt, gieß kaltes Wasser darauf, und laß es kochen, quirle es, daß das Brod zergeht, treibe es durch einen Durchschlag in ei-

nen andern Topf, thue dazu fein gehackte Zitronschale, Butter, ein wenig Salz, Zucker und Wein, laß es damit kochen, quirle einige Eydotter dazu, setze es zum Feuer, quirle es, und laß es bis zum Kochen kommen; röste geschnittenes feines Brod in Butter braun, richte diese vorzüglich gute **Gastsuppe** an, und lege das Brod hinein.

29) Weinsuppe mit Perlgraupen.

Die Perlgraupen (sind die feinste Art so genannter Nürnberger Graupen) läßt man zuerst in Wasser weich kochen. Ist das Wasser etwa zur Hälfte eingekochet, so wird Wein zugegossen, angesotten, etwas frische Butter, Zitronschale, Zimmt, Nelken und Zucker aber, nebst klein gequirlten Eyerdottern, zuletzt hinzugefüget.

1) Diese Perlgraupensuppe ist eine **Gastsuppe**, mit welcher ein Mittagsmahl angefangen wird.

2) Um der Gräupchen willen wird etwas Butter angethan, damit sie nicht den so genannten nackenden Geschmack haben. Es muß aber ja frische Butter seyn, denn der ältrichte Geschmack würde hervorstechen, und die ganze Suppe unangenehm machen.

3) Der Zimmt wird zu dieser Suppe gemeiniglich nicht klein gestoßen, sondern in Stücken zerbrochen eingeleget.

4) Semmelbrocken gehören nicht in diese Suppe, weil die Gräupchen an ihrer Stelle sind. Man muß sich aber vorsehen, daß derselben nicht so viele in der Suppe seyn, um eine Art eines Gemüses darzustellen. Wäre daher von zu vielen Gräupchen die Suppe zu dicke geworden, so müssen sie in der Küche noch heraus genommen werden. Wären aber der Gräupchen zu wenig, so müßte man mit desto mehr Eyerdottern

die

die Suppe recht semisch machen. Denn zu dünne schmecket die Suppe gar nicht.

5) Es ist in einigen Häusern gebräuchlich, daß man diese und mehrere Suppen in der Küche mit Zucker nicht versüßet. Dieserhalb wird bey Tische eine Zuckerbüchse voll klein gestoßenen Zuckers gehalten, womit jeder Tischgenosse seine Suppe auf dem Teller, nach Belieben, dicke oder dünne bestreuen kann.

6) Auch pfleget man in manchen Häusern ganze Zitronscheiben in der Küche zur Suppe einzulegen. Sie wird aber desto säurer davon. Nimmt man aber Zitronschale, so schneidet man sie aufs feinste, und thut sie erst beym Anrichten in die Suppe, wie solches auch von anderm Gewürze schon öfters ist bemerket worden.

30) Weinschaumsuppe.

Nehmet auf ein Quart Wein acht Eyerdotter und acht ganze Eyer, schlaget sie in dem Topfe recht klein, gießet hierauf den kalten Wein über die so geschlagenen Dotter in einen so geräumigen Topf, daß unmittelbar nach dem Aufgusse der Topf nur bis zur Hälfte voll geworden sey; setzet ihn nun gegen Kohlen bey gelinder Hitze, daß der Wein nicht zum Sieden kommen dürfe, und quirlet so lange den Wein und die Eyer, bis der vom Quirlen entstandene Schaum den ganzen Topf angefüllet; thut nun klein gestoßenen Zimmt, fein geriebene Zitronschale, und ein Viertelpfund Canarienzucker hinzu, und gebet sie auf in eine Terrine, oder tiefen Schüssel, damit sie noch warm gegessen werde.

1) Die Hauptsache dieser Suppe besteht in lauter Schaum, weshalb ein so großer Topf zu nehmen ist, daß das Quart Wein, und die sechszehen Eyerdotter, wenn sie gegen die Kohlen kommen, nur bis an die Hälfte des Topfes langen. Das nachfolgende stäte

Quir-

Quirlen treibt zuletzt den Schaum bis zur Anfüllung des ganzen Topfes in die Höhe.

2) Wenn in einer Jahreszeit die Eyer zu knapp seyn sollten, so kann man zur Noth das Weiße von allen Eyern beybehalten. In diesem Falle würden zu einer Kanne oder Quart Wein zwölf Eyer hinlangen; aber die Suppe schmecket und schäumet doch besser von halb Dottern und halb ganzen Eyern.

3) Der Zimmt muß nicht ganz gelassen, sondern fein zerstoßen seyn, damit er das Schäumen der Suppe, welches ihre größte Schönheit ist, nicht hindere.

4) Beym Aufthun der Suppe in die Terrine muß nichts aufgestreuet werden, welches die Schaumbläschen niederdrücken könnte.

5) Es muß auch die Suppe gleich nach dem Aufgeben gegessen werden; denn, wenn sie noch zu lange nach dem Anrichten stehen sollte; so würde der Schaum sinken, und die Suppe für zu wenig und nicht hinreichend gehalten werden.

6) Eben diese Suppe ist sehr nährend und sättigend, ob man gleich nur vermeynet, nichts als Schaum im Munde zu haben. Wer ein Paar Teller voll abißt, kann satt seyn.

7) Statt des Weins, der nur Landwein sonst seyn darf, kann man auch Weißbier nehmen, und ein Spitzglas voll weißen Franzwein darunter gießen; auch kann man halb Wasser und halb Wein nehmen. Wenn man will, kann man auch etwas gestoßene Cardamommen hinzuthun.

8) Diese Schaumsuppe ist eine Gastsuppe, mit welcher der Anfang einer Mittagsmahlzeit gezieret wird.

31) Hahnbuttensuppe.

Hambutten, Hahnebutten, Wiepen, sind entweder Garten- oder Feldhahnbutten. Die erste Art ist die größte und fleischreichste, die gemeiniglich zum Einmachen, zu Torten, auch beym Essen zum Braten, genommen werden. Zu dieser Suppe können auch Feldhahnbutten kommen, welche man zuerst in Wasser und halb Wein weich kochet, darauf die Hahnbutten in einem Haarsiebe mit mehr aufgegossenem kalten Weine durchgestrichen werden. Dieser Hahnbuttenwein wird gesotten, mit Zitronschale, Zimmt, Nelken und Zucker gewürzet, mittelst einiger angequerlter Eyerdotter aber semisch gemachet, und aufgegeben.

1) Wenn andre Weinsuppen weißen Wein erfordern, so kann zu dieser Suppe rother genommen werden, wenn man welchen hat.

2) Nachdem der Hahnbuttenwein in die Terrine oder Schüssel gegossen worden, kann man guten Zwieback, der aber ganz gelassen, und nicht zerbröckelt oder zerschnitten wird, einlegen; welchen die Suppe durchziehen und erweichen muß. Beym Verlegen der Suppe bey Tische füllet man, auf jeden Teller Suppe, einen oder zwey Zwiebacke auf; nachdem sie groß oder klein sind. Noch besser ist es aber, wenn man sich von Conditorn, oder Kuchenbäckern, so genanntes Kleingebackenes von Biscuit hält, und diese kleinen Biscuite auch ganz in die Schüssel einleget.

3) Auch diese Hahnbuttensuppe ist des Mittags eine Gastsuppe.

4) Dieser Suppe ist noch die Aepfelsuppe an die Seite zu setzen, die aber mehr des Abends als des Mittags gegessen wird: Nimm Borsdorfer Aepfel, schneide sie in Viertel, setze sie mit Weißbier, Zucker und Zitronschale an, laß alles weich kochen, schlage es

durch den Durchschlag, quirle es mit Eyerdottern ab, und bestreue die Suppe mit Zucker und Zimmt. Man kann auch zu der durchgeschlagenen Suppe gewaschene und abgekochte Korinthen, und so man will, ein Spißglas voll Franzwein hinzuthun.

32) Weinsuppe mit einem Berg von geriebenem Brodte.

Schwarzes Brod reibt man auf einem Reibeisen, und sichtet es durch, daß keine grobe Brocken darinn bleiben. Dieses ausgesichtete Brod röstet man mit frischer wohlschmeckender Butter in einem Tiegel über Kohlen, wenn noch zuletzt selbiges mit Zucker versüßet worden. Aus diesem gerösteten und noch warmen Brodte bildet man in der Schüssel einen hervorragenden Berg, und gießt eine Weinsuppe dazu. Diese Suppe wird, wie die gewöhnlichen, entweder von purem Weine, oder einem Theile Wasser, und zweyen Theilen Weins gekochet, mit Zucker, klein zerstoßenem Zimmt und Cardemom, eines so viel als des andern, gewürzet, auch mit Eyerdottern abgerühret, daß sie fein semisch sey.

1) Der Brodberg muß, der Zierde halber, in der Schüssel über den Wein hervorragen, und es wird, mit dem Vorlegelöffel, für jeden Teller Suppe etwas abgestochen, und mit der Suppe gegessen.

2) Wenn das Brod von schwarzbrauner Rinde eines groben Brodtes genommen ist, so schmecket es desto kräftiger. Zitronschale unter das Brod gerieben, wenn es eben aus dem Tiegel genommen wird, thut auch schöne Wirkung auf den Geschmack.

3) Will man den Brodberg mit länglicht geschnittenen Mandelstriemen ausspicken, so kochet man die Mandeln etwas an, um ihnen die Haut abziehen zu können.

können. Man leget die Mandeln aus dem siedenden Wasser in kaltes, um sie anfassen und abziehen zu können. Hin und wieder wird auch der Brodberg noch mit schmalen länglichten Stücklein Zimmt bestecket.

4) Diese Suppe ist auch eine Gastsuppe, die meistens des Abends gegessen wird. Doch ist sie auch des Mittags nicht unrecht.

33) Reissuppe mit Wein.

Diese Suppe wird fast wie die Perlgraupen-suppe bereitet. Hat man den Reis im Wasser so gahr gekochet, daß er ziemlich aufgequollen und dicke ist, so gießt man Wein hinzu. Wenn dieser anfängt zu sieden, wird er mit klein gestoßenem Zimmt und Cardemom, zerriebener Zitronschale und Zucker gewürzet, auch mit einigen abgerührten Eyerdottern noch schmackhaft gemachet.

1) Wie die Perlgraupen mit Wein etwas Butter erfordern, also auch der Reis. Wäre die Butter ungesalzen, so müßte weniges Salz hinzugefüget werden.

2) Diese Reissuppe mit Wein sättiget eben so sehr, als sie gesund ist. Man hat daran eine Gastsuppe, sowohl des Mittags, als des Abends.

3) Will man, statt des ganzen Reißes, Reismehl zur Suppe wählen, so kochet man auch dieses in Wasser. Vorher aber durchrühret man noch dieses Mehl mit kaltem Wasser, rühret es auch währenden Kochens im Wasser fleißig um, damit es nicht zusammenkleistere. Auch muß es noch im Weine umgerühret, und darauf die Suppe, wie die vorhergehende, vollendet werden.

34) Zitronsuppe.

Weißes und nicht klitschichtes Brod wird mit etwas frischer und rein schmeckender Butter so weich gekochet, daß es durch einen Durchschlag, mittelst aufgegossenen Weins, durchgetrieben, mit dem Weine gekochet, mit Zucker und geriebener Zitronschale gewürzet, und mit Eyerdottern abgerühret werden könne.

1) Aus dieser Suppe müssen alle übrige Gewürze weggelassen werden, damit der Zitrongeschmack der einzige sey. Dieserwegen nimmt man auch desto mehr Zitronschale.

2) Will man auch Zwieback, oder Biscuit, in der Suppe haben, so nimmt man desto weniger durchgetriebenes Brod dazu.

3) Die Zitronsuppe ist eine **Gastsuppe**, des Mittags sowohl, als des Abends.

4) Will man eine **Cardemomsuppe** haben, so muß dieses Gewürzes mehr, als des dazu kommenden Zimmts und der Zitronschalen, seyn, indem der Cardemomgeschmack der hervorstechende in dieser Suppe seyn muß. Es wird aber die Cardemomsuppe im übrigen eben so als die Zitronsuppe gemachet, und sie ist ebenfalls, wie diese, eine **Gastsuppe**.

5) Eine **Zitronsuppe auf andere Art** ist diese: Reibe eine ganze Zitrone auf dem Reibeisen, nimm die Kerne davon, gieße Wein darauf, und laß es kochen; alsdann reibe sie durch den Durchschlag, thue drey abgequirlte Eyerdotter darein, Zucker, so viel du willst, und zwey Löffel voll Rosenwasser. Laß es aufkochen.

6) **Gefülite Zitronsuppe** wird so bereitet: Man nimmt Zitronen, schneidet sie der Länge nach durch, nimmt das Weiße von zwey Eyern, etwas Zucker und bittre auch etwas süße Mandeln, welche alle vorher müssen abgezogen und gerieben seyn, rühret alles

recht

recht unter einander, füllet es wieder in die Zitronen, macht jede Hälfte mit einem Messer glatt, und läßt sie in der Tortenpfanne oder beym Bäcker gelbbraun backen. Zur Suppe nimmt man halb Wein und halb Wasser, acht Eyerdotter auf ein Maas oder Quart, gestoßenen Zucker und Zimmt, quirlt dies alles nebst einer Messerspitze voll Mehl kalt ein, auch etwas an Zucker abgeriebene Zitronschale dazu. Wenn es anfängt zu kochen, so gießt man die Suppe in den Napf, und thut die gefüllte Zitronen hinein. Diese Gastsuppe kann gleich der vorhergehenden Mittags und Abends gegeben werden.

35) Sagosuppe.

Nimm Sago, wasche ihn einigemal mit heißem Wasser, und wenn er darauf mit Wasser gekochet wird: so rühre ihn öfters um, vermehre nach und nach das Feuer, bis er weich genug ist. Wenn er im Kochen ist, thut man ganzen Zimmt und trockne Zitronschale dazu, und läßt ihn recht einkochen, bis etwa noch die Hälfte des Wassers übrig geblieben. Ist nun Wein und Zucker dazu gekommen, so muß der Sago noch so lange kochen, bis die Suppe semisch genug ist. Auch kann Salz, aber äußerst wenig, mit darunter kommen.

1) Es ist bey dem Sago mehr rother, als weißer Wein gebräuchlich.

2) Im Fall nicht Sago genug genommen ist, muß man die Suppe noch mit Eyerdottern abrühren.

3) In beyderley Fällen aber kann man Zwieback, oder Biscuit, oder Zuckerbrödtlein, die alle ganz bleiben müssen, noch in die Suppenschüssel legen.

4) Die Sagosuppe ist eine Gastsuppe, und wird meistens nur des Mittags gegessen.

36) Chocolatesuppe.

Diese Suppe kann auf zweyerley Art bereitet werden: entweder mit Wein, oder mit Milch. Soll sie mit Wein gekochet werden, so wird die fein zerriebene Chocolate in den siedenden Wein geschüttet, und nebst einigen Eyerdottern so lange gequirlet, bis sie zu einem Jäscht auflaufe, und sofort alsdenn aufgethan werde. Wird aber die Chocolate mit Milch bereitet, so wird damit eben so, wie mit der erstern, verfahren.

1) Es ist dieser Suppe ein Zierrath, wenn sie mit völligem Jäscht aufgetragen, und gegessen wird.

2) Man pfleget auch Biscuit, oder Zuckerbrödtlein, in die Suppenschüssel zu legen, und die Suppe darüber anzurichten.

3) Man hat an dieser Suppe, sowohl Mittags als Abends, eine sehr geachtete Gastsuppe.

4) Die Chocolatensuppe mit Milch gekochet pflegt man auch wohl, in einigen Häusern, mit klein gestoßenem Zimmt in der Suppenschüssel zu bestreuen. Allein sie schmecket dann zu gemein, und der natürliche Chocolatengeschmack wird verdränget.

37) Mandelnsuppe.

Zuerst muß man die Mandeln angesotten, oder mit brühend heißem Wasser übergossen, und sie abgezogen haben. Sodann werden sie in einem sogenannten Reibasch oder Satte gerieben, mit Wein gesotten, Zimmt, fein geschnittene Zitronschale und Zucker, auch Korinthen, oder kleine Rosinen, hinzugefüget, endlich aber einige Eyerdotter angequirlet.

1) Diese Gastsuppe ist gemeiniglich für die Mittagsmahlzeit; doch kann sie auch des Abends gekochet werden.

2) Sie

2) Sie hat entweder geröstete Semmelschnitte, oder noch besser Zwieback, oder Zuckerbrödtlein, in der Suppenschüssel bey sich.

3) Auch pfleget man sie, beym Anrichten in der Schüssel, mit klein gestoßenem Zimmt etwas dicke zu überstreuen.

38) Klare Bouillonsuppe, (Brühsuppe.)

Hierzu nimmt man kräftige Rindfleischbrühe, gießt selbige durch einen Durchschlag oder Haarsieb in die Schüssel, in welcher geröstete Semmelscheiben sind, die von der Brühe durchzogen und erweichet werden müssen; daher die Brühe recht heiß aufzugeben ist.

1) Diese klare und recht simple Suppe erfordert gutes Rindfleisch, aus welchem eine kräftige Brühe herausgekochet werden. Man muß nicht allzu viel Wasser daran gießen, wenn die Suppe gut und kräftig werden soll.

2) Dieses Rindfleisch muß durch schickliche Gewürze zur Suppe vorbereitet seyn, die den Geschmack der Brühe nicht verderben. Salz, Jngwerklauen, und etwas Roßmarin, können hinlänglich seyn, mit denen das Fleisch auch am besten schmecken wird, wenn es hernach, außer der Suppe, mit einer Vorkost oder Sauce gegessen werden soll. Viele dagegen nehmen ein Bund Kraut, als Sellerie, Borree, Petersilienkraut, alles fest zusammengebunden, und daran gethan, auch Petersilienwurzeln, und zwey bis drey nicht allzu dicke gelbe Wurzeln, (Mohrrüben) ein wenig Salz, und, wenn es beliebet, ein Paar Stück platt geschlagenen Jngwer daran, und sodann gekochet. Jst die Suppe kräftig und gut, so gießt man sie durch einen feinen Durchschlag in einen Topf, und setzt sie so lange gegen das Feuer, daß sie kochend heiß bleibt; und

dann kann man wieder kochend Wasser, so viel als nöthig ist, auf das Fleisch gießen, und damit vollends gahr kochen. Das Fleisch kann mit einer Vorkost oder beliebigen Sauce gegen werden.

3) Dieses Rindfleisch darf eben kein fettes Stück seyn. Denn in vielen Häusern will man in der Suppe kein Rindfleischfett essen. Man schöpfet es daher sorgfältig ab, daß wenig oder gar keine Augen vom Fette auf der Brühe zur Suppe zu sehen sind.

4) Einige legen auch wohl Butter, wiewohl nur wenig, an die Suppe; weil sie von der Brühe doch kräftig genug schmecken muß.

5) Eyer müssen nicht angequirlet werden, oder die Suppe verliert ihren Namen, da sie nur eine klare Brühsuppe heißt.

6) Zuweilen wird auch etwas Muskatennuß über die Suppe in der Schüssel gerieben; dagegen die meisten dieses Gewürz weglassen, weil sie an dieser Suppe die größte Simplicität lieben.

7) Diese Mittagssuppe ist eine **Gastsuppe**, besonders auf dem Lande, wo das Rindfleisch nicht so häufig, als in den Städten, kann gegessen werden.

8) Auch von Hühnern und Kapaunen kann die klare Brühsuppe bereitet werden. Man muß aber, wie bey dem Rindfleische vorhin bemerket worden, die Hühner und Kapaunen nicht mit solchem Gewürze oder Gartengewächsen kochen, wodurch ihre Brühe zu dieser Suppe könnte untauglich werden. Man kochet sie daher nur allein mit Wasser und Salz, um ihre Brühe recht rein zu haben. Nachdem man diese erhalten, so muß man dieses Geflügel mit einer Sauce oder Vorkost auf den Tisch bringen. Die Brühsuppe davon aber wird wie die vom Rindfleische verfertiget. Nur legen einige noch an diese Hühnerbrühsuppe etwas Muskatenblumen, welches auch recht wohl schmecket. Eine

ver-

verdorbene Suppe aber wäre es, wenn sie mit diesem Gewürze überladen, und davon zu stark schmecken müßte.

9) Man kann auch vom Kalbfleische, nach gleicher Verfahrungsart, eine Brühsuppe erlangen. Sie ist in etwas geringerm Werthe, als beyde vorhergehende.

39) Grüne Brühsuppe.

Zu dieser Suppe muß man Rindfleischbrühe haben, in welcher grüne Petersilie, gröblich zerschnitten, gesotten und hernach mit Muskatenblumen gewürzet worden. Zuletzt wird die Brühe über geröstete Semmelschnitten in die Schüssel zu ihrer Erweichung gegossen.

1) Zu dieser Suppe muß keine andre, als Rindfleischbrühe, genommen werden.

2) Auch können Marksknochen gekochet den Grund dieser Suppe abgeben. Man leget sie mit in die Suppe, daß das Mark mit gegessen werde.

3) Wenn diese Marksknochen mit dieser Suppe, oder bey andrer Gelegenheit, auf den Tisch kommen, so werden in der Küche dünne Scheiben Brodts über Kohlen geröstet, diese auf einen eignen Teller gelegt, das Mark aus den Knochen auf das noch warme Brod gestrichen, und nebst aufgestreuetem Salze und klein zerstoßenem Ingwer gegessen. Es versteht sich, daß die Marksknochen nur Rindsknochen seyn. Denn die von andern Thieren werden auf solche Art nicht gebrauchet.

4) Die Petersilie giebt dieser Suppe von ihrer grünen Farbe den Namen, weil die Brühe davon ganz grün wird. Es muß daher viel Petersilienkraut, aber doch nicht so viel genommen werden, daß die Suppe zu dicke und fast zum Gemüse werde. Die Petersilie kann auch recht fein geschärbet und in recht klare, kräftige, kochende Rindfleischbrühe gethan, und damit ein paarmal aufgekocht werden.

5) Eine sehr beliebte Suppe ist auch diese: Recht klein geschärbte Petersilie wird in kochendes Wasser und Salz dazu gethan, und eine Weile gekocht; endlich wird die Suppe mit Eydottern abgequirlt, und über geröstete Semmelscheiben angerichtet. Mit Körbel kann man es eben so machen.

6) Die grüne Krautsuppe wird also gemacht: Nimm zu kräftiger Rindfleischbrühe (von anderm Fleische ist nicht so gut) Kerbel, Petersilie, Pimpernell, Portulak, Sauerampfer, Spinat, und andre Suppenkräuter, von jedem eine Hand voll, rein verlesen, gewaschen und fein geschärbet; koche sie eine Stunde in Fleischbrühe, alsdann gieß sie in einen breiten Napf, und setze sie auf Kohlen. Wenn die Suppe recht kochet, so schlage ganze Eyer hinein, auf jede Person etwa nur 1 Ey gerechnet, und dann laß sie nur aufkochen.

7) Diese Suppen können des Mittags als Gastsuppen, besonders Nr. 3. und 6. angesehen werden.

40) Zerfahrne Suppe.

Auch zu dieser Suppe muß Rindfleischbrühe seyn. Nehmet einen Topf von solcher Größe, als zur Suppe nöthig ist. In diesen schüttet zuerst geriebene und durchgesichtete Semmel, auf diese aber schlaget Eyer, und rühret Semmel und Eyer recht wohl unter einander. Nun gießet die noch kochend heiße Suppe allmälich, unter stätem Umrühren des Grundes, darüber, und lasset den Topf am Feuer stehen, bis diese Mischung etwas an zu sieden fängt. Ziehet sie in diesem Zeitpuncte vom Feuer zurück, nehmet mit einem Löffel das Zusammengeronnene aus dem Topfe heraus, und leget, Löffel bey Löffel, in eine Potagenschüssel. Wenn ihr aber so viel herausgeleget, als ihr mit dem Löffel

habt

habt zusammenbringen können, so gießet die übrige Suppe dazu, und streuet etwas Muskatennuß darüber.

1) Um ein ungefähres Verhältniß der Eyer gegen die Brühe anzugeben, so kann man auf ein Quart oder eine Kanne Brühe etwa zehen Eyer rechnen.

2) Wenn man allein die Eyerdotter nehmen wollte, so wird die Suppe schmackhafter und ansehnlicher.

3) Man muß diese Suppe auch nicht zu dicke werden lassen. Wäre sie es geworden, so muß man noch klare Brühe hinzu gießen, um sie zu verdünnen. Man wird es am besten treffen, wenn auf 1 Maas Brühe 2 ganze Eyer und für 3 Pfennige Semmel gerechnet wird.

4) Die Brühe muß von solchem Rindfleische seyn, das mit keinem fremd schmeckenden Gewürze, oder Gartengewächse, gekochet worden. Die Suppe allein wird mit etwas zerstoßenen Muskatenblumen abgewürzet, in der Schüssel aber mit zerriebener Muskatennuß überstreuet.

5) In einigen Häusern ist diese Suppe eine halb verdorbene Suppe, wenn Saffran angethan wird, um sie recht gelb zu färben. Man könnte sie in diesem Falle nur eine Saffransuppe nennen, weil man davon nur den allereinzigsten Geschmack hat. Wollte man nichts als Saffran schmecken, so wäre eine bloße Wasserſuppe schon hinreichend, und gut genug dazu. Um eines äußerlichen bessern Ansehens willen soll man doch den Geschmack nicht ganz zurück setzen. Wenn eins seyn soll, so fehle es lieber am Ansehen, als am Geschmacke. Und wem es bey dieser Suppe um die gelbe Farbe zu thun ist, der nehme, wie vorbesaget worden, die bloßen Eydotter von Eyern, welche in solchen Monaten von Hühnern geleget worden, worinn sie etwas Grünes zu fressen gehabt haben; als wovon die Dotter mehr gelb werden.

6) Man

6) Man kann diese Suppe wohl nur eine **Mittelsuppe** nennen, indem sie in einigen Häusern eine gemeine, in vielen andern aber eine Gastsuppe ist.

7) Hieher kann man noch die **abgequirlte Suppe** rechnen. Nimm auf ein Maas Brühe drey Eyerdotter, quirle solche in einem Töpfchen nebst ein wenig kaltem Wasser und einer guten Messerspitze voll Mehl recht unter einander, gieß kochende Fleischbrühe dazu, quirle alles noch recht unter einander, und laß es nur ankochen. Alsdann lege geröstete Semmelscheiben hinein, und streue auch wohl etwas gestoßene Muskatenblumen darüber.

8) **Rindfleischsuppe mit eingegossenem Ey:** Nimm Rindfleischbrühe, und koche sie mit Zucker- oder andern Wurzeln. Wenn angerichtet werden soll, so nimm auf ein Maas Brühe drey ganze Eyer, quirle sie mit recht feinem Waizenmehl so dick, wie zum Eyerkuchen, gieß dies in die kochende Brühe, und laß es aufsteigen. Beym Anrichten kann etwas Muskatennuß mit einem Reibeisen überher gerieben werden. **Mit abgestochenem Ey** aber wird also verfahren: Nimm auf ein Nößel gute kalte Rindfleischbrühe zwölf Eyer, quirle selbige in die Brühe nebst ein wenig gestoßenen Muskatenblumen, etwas Salz und einem halben Löffel voll Mehl. Das Töpfchen decke mit einem Deckel zu, und setze es in einen Kessel voll kochenden Wassers, worinn es eine Stunde kochen muß. Das Töpfchen wird wider das Schwimmen mit einem Stückchen Eisen oder Stein beschweret; auch muß es nicht mit der Masse ganz voll gefüllet, dabey auch so in den Kessel gesetzet werden, daß das Wasser im Kessel nur so hoch gehe, als die Eyermasse im Töpfchen ist, und daß kein Wasser hinein laufe. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird die Eyermasse stückweise in den Suppennapf mit einem Löffel geleget, und die

Fleisch-

Fleischbrühe, in welcher etwas Wurzelwerk mit gekocht worden, überher gegossen, auch, wenn man will, Muskatenmuß überher gerieben. Man hat von diesen drey Suppen eben das zu halten, was oben Nr. 6. gesagt worden.

41) Suppe mit gefüllten Zwiebeln.

Wenn weiße Zwiebeln oder Bollen, die aber gar nicht klein seyn müssen, in heißem Wasser angekochet worden, so wird sich das Mittlere derselben gar leicht heraus drücken lassen. Die so entstandene Höhle dieser Zwiebeln wird mit einem Gefüllsel wieder zugestopfet. Die so gefüllten Zwiebeln aber läßt man in einer Pfanne oder einem Tiegel, der mit Brühe und gelbbräunlicht gemachtem Mehle angefüllet ist, langsam gahr werden. Wenn dieses geschehen, so gießt man über geröstete Semmelscheiben in einer Schüssel die gekochte Fleischbrühe, die mit etwas gestoßenen Muskatenblumen gewürzet worden, und streuet noch, nach dem Anrichten, zerriebene Muskatennuß oben darauf, die Zwiebeln aber werden, auf dem Rande der Potagenschüssel, neben einander hingestellet, und beym Vorlegen Suppe und einige Zwiebeln zugleich auf jedem Teller vorgeleget.

1) Zu dieser Suppe kann nur Rindfleischbrühe, auch Hühnerbrühe, genommen werden.

2) Das Gefüllsel in den Zwiebeln mag nach Belieben seyn. Entweder von geriebener Semmel und Eyern, oder von klein gehacktem Fleische und Krebsen; wie in der Folge, dergleichen zu machen, wird gewiesen werden.

3) Man kann auch die Zwiebeln oder Bollen ganz und ungefüllet lassen.

4) Diese

4) Diese Bollen aber müssen nicht hart, sondern in der Pfanne recht weich geworden seyn. Denn der rohe Bollengeschmack wird nicht geliebet. Sie schmecken besser, wenn sie fein zart gekochet oder gebraten worden.

5) Diese Suppe ist in vielen Häusern eine sehr geachtete Suppe des Mittags. Ich wollte sie nicht gern eine Gastsuppe im strengsten Verstande nennen; indem man Gäste haben kann, die keine Liebhaber der Zwiebeln sind. In vielen Häusern aber werden die Zwiebeln so sehr geliebet, daß die Speisen: als Butterfische, Hammel- Gänse- und Entenfleisch, so sehr damit überladen werden, daß sie einer Vorkost, oder Gemüse von Kohl und Rüben, in Ansehung der Menge, gleich kommen. In diesem Falle sind nun aber die Zwiebeln kein Gewürz mehr, daher sie sehr weich gekochet werden, und den natürlich scharfen Geschmack völlig verlieren. Und eben so weich müssen die Zwiebeln auch in dieser Suppe seyn.

42) Zwiebelsuppe mit verlornen Eyern.

Wenn die klein würflicht geschnittene Zwiebeln in Butter nur so weit in einer Pfanne gebraten werden, daß sie eben weich genug sind: so gießt man diese Zwiebeln mit der Butter zu einer Fleischbrühe, die mit verlornen Eyern angerichtet wird.

1) Auch diese Suppe steht nur in solchen Häusern in Ansehen, wo die Bollen oder Zwiebeln sehr gern gegessen werden.

2) Die Fleischbrühe kann seyn von welchem Fleische sie will. Die Zwiebeln überwältigen allen andern Geschmack, daß daher außer Brühe von Rindfleisch, Kalbfleisch und Hühnerfleisch, auch die Brühe von Hammelfleische genommen werden kann; da sonst die

Brühen

Brühen dieses letzteren Fleisches zu andern Suppen nicht allen Häusern gefallen wollen.

3) Die verlorne Eyer hat man in dieser Suppe lieber hart als weich.

4) Zu den Zwiebelsuppen kömmt, außer Salz, kein Gewürz. Doch streuen einige zerstoßenen Ingwer noch über diese letzte Suppe her, wenn sie in der Schüssel ist. Nur wird dessen eben nicht viel genommen.

43) Suppe mit Nudeln.

Die Brühen von Rind- und Kalbfleische, Hühnern und Tauben können zu dieser Suppe genommen werden. Die Brühe wird auf die Nudeln im Topfe gegossen, um darinn gahr zu kochen.

1) Die Brühe mit den Nudeln im Topfe wird mit zerstoßenen Muskatenblumen und Butter gewürzet. Einige legen auch Sellerie oder Petersilienkraut daran.

2) Semmel ist in dieser Suppe nicht nöthig. Doch pflegen einige wohl noch zuletzt Eyer an die Suppe zu quirlen.

3) Beym Anrichten wird Muskatennuß in der Schüssel obenher gerieben, und diese Mittagssuppe ist nur eine **Mittelsuppe.**

44) Gerstensuppe.

Diese Suppe hat den Namen von der Gerstengrütze, die dazu kömmt, wiewohl auch Habergrütze mit dazu genommen wird. Man nimmt beyderley Grütze zu gleichen Theilen, und kochet sie recht weich. Hat man sie durch ein Haarsieb laufen lassen, so wird auf das Abgeseihete Wein gegossen, um damit aufzusieden. Die hinzukommenden Gewürze sind: Butter, Salz, geriebne Zitronschale, Zucker, zerstoßener Zimmt, Cardemom und Korinthen, mit abgerührten

Eyer-

Eyerdottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geschnittene Semmel in Butter hart gebraten, so gießt man die Suppe in die Schüssel, streuet die Semmelbrocken hinein, und verdecket die Schüssel noch etwas; damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Auftragen der Suppe auf den Tisch wird noch zerstoßener Zimmt überher gestreuet.

1) Diese Gerstensuppe kann sowohl des Mittags als des Abends gegessen werden.

2) Auch muß man eben, diese Suppe als eine Gastsuppe gelten lassen.

45) Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Zu dieser Suppe muß eine Schüssel mit einem breiten Rande genommen werden, auf welchem das zum Schaum aufgetriebene Eyerweiß aufgesetzet werden kann. Wenn das Eyerweiß mit etwas klein gestoßenem und durchgesichteten Zucker, mittelst einer Ruthe, zu Schaum geschlagen worden: so trägt man ihn auf den Rand der zuvor erwärmten Schüssel, und wendet sie mit dem Schaume gegen die Glut, um ihn anzutrocknen, und in etwas zu erhärten. Nun muß man an der äußeren Seite des Eyerweißes noch Zucker gegentreiben, eine glühende Kohlenschaufel darüber halten, und so den ganzen Rand umher braun werden lassen. Während dieser Verrichtung muß süße Milch zum Sieden gebracht, die Eyerdotter mit ein Paar Theelöffeln voll Kraftmehl, etwas ausgesichtetem feinem Zucker und Zimmtwasser, zerschlagen, die Milch allmälig zugegossen, und zum Schaum aufgetrieben, angerichtet, und ganz dünne kleine Zuckerbrödtlein eingeleget werden.

1) Fast

1) Fast ist diese Suppe viel zu künstlich, oder, der Bereitungsart nach, zu weitläuftig, als daß sie allen Küchen des Mittelmannes angerathen werden sollte; obschon die Hauptzuthaten, Eyer und Milch, nur gemein sind. Sie sind aber doch in Häusern der ersten Klasse vornehmlich eingeführet, und des Abends eine **Hauptsuppe.**

2) Diese Suppe ist sehr nährend, und man rechnet gemeiniglich drey Eyer auf eine Person.

3) Wenn sie vorgeleget wird, so füllet man die Teller zuerst aus der Mitte der Suppenschüssel, und leget hierauf von dem Rande oben drauf, welcher, mittelst eines Messers, in seine Portionen abgeschnitten worden.

46) Krebssuppe.

Ist man Willens eine Krebssuppe zu machen, so muß man die so genannte **Krebsbutter** bey der Hand haben. Von ungekochten Krebsen wird die so genannte Schnauze, oder der Kopf, wo die Galle sitzt, weggehauen; die Schale aufgebrochen; von dem Bauche die kleinen Scheerlein abgeschnitten beybehalten, ersterer aber als unnütze und Geschmack verderbend, wie der Kopf, weggeworfen; denn alles in einem Mörser klein gestoßen; in einem Tiegel mit Butter gebraten; Fleischbrühe zugegossen; und zuletzt durch ein Haarsieb geseihet. Diese Krebsbutter wird nun mit Fleischbrühe gesotten, mit Muskatenblumen gewürzet, und über geröstete Semmelschnitten in der Schüssel ausgegossen.

1) Dieses ist eine so angenehme als um der rothen Farbe willen schön aussehende Suppe zur Mittagsmahlzeit, und daher eine **Gastsuppe.**

2) In vielen Häusern nimmt man zur Krebsbutter gesottene Krebse, wie an seinem Orte gewiesen

werden soll; weil auf diese Weise das Zerstoßen derselben leichter ist, und der Saft nicht so umher springt. Doch schmecket die Butter von ungekochten Krebsen besser.

3) Man kann auch in der Brühe, vor dem Anguße der Krebsbutter, ein Bündchen Petersilie, welches hernach herausgenommen und weggeworfen wird, mit gesotten haben, als welches auch nicht übel schmecket.

4) Es können allerley Fleischbrühen zu dieser Suppe erwählet werden.

5) Fehlte es an einer Fleischbrühe, so kann man nur bloßes, mit einem Bündchen Petersilie gekochtes, Wasser nehmen, und es zugleich mit zerstoßenen Muskatenblumen gelinde würzen. Die Krebsbutter hat einen sehr kräftigen Geschmack auch in bloßem Wasser.

6) Nachdem die Krebsbutter an die Fleischbrühe, oder das vorhin gekochte Wasser gegossen worden, so muß beydes, Brühe und Wasser, nicht mehr kochen, sondern nur gegen das Feuer gestellet werden. Denn das Kochen der Suppe könnte das Verschießen der rothen Farbe nach sich ziehen.

7) Auch kann man, wenn man will, noch einige Eyerdotter anrühren; welches hauptsächlich geschehen muß, wenn man keine Fleischbrühe zur Suppe, sondern nur Wasser hat haben können.

8) Einige haben schon ihre Krebsbutter von einigen Tagen her fertig stehen gehabt; man hat sich aber dabey sehr vorzusehen, daß sie nicht schon älterlicht schmeckend geworden sey. Denn in diesem Falle liefert man eine den guten Geschmack sehr beleidigende Suppe.

9) Wenn man nicht geröstete Semmelschnitten in der Suppe haben will, so kann man an ihrer Statt auch verlorne Eyer nehmen.

Dieses

Dieſes wären nun die gewöhnlichſten Suppen in Niederdeutſchland, nach welchen andere noch hie und da gebräuchliche leicht nachzumachen ſind. Die Suppen, oder lange Brühen, welche mit dem Fleiſche in einer Schüſſel auf den Tiſch kommen, und Potagen genennt werden, ſollen in dem Kapitel von den Fleiſchſpeiſen beſchrieben werden.

Zweytes Kapitel.

Kalteſchalen.

1) Braunbierkalteſchale.

Das braune Bier iſt entweder ſüß oder bitter, und man kann nicht aller Orten im Sommer die Wahl haben; da zu ſolcher Zeit hin und wieder nur allein bitter oder Lagerbier gefunden wird. Es wird über fein, auf dem Reibeiſen zerriebenes, Brod Bier gegoſſen, mit Zucker verſüßet, und zerriebene Zitronſchale mit untergerühret.

1) Die Bierkalteſchalen ſind mehr des Sommers, als des Winters beliebt; da eine ſchwüle Hitze dieſe Speiſe ſehr begehrlich machen kann: wenn vornehmlich der Hausvater im Felde, oder ſonſt wo, in Bewegung hat ſeyn müſſen, und daher auch wohl des Mittags ſchon eher nach einer Kaltenſchale, als nach einer warmen Suppe, ſich ſehnen muß.

2) Die Braunbierkalteſchalen werden von ſchwarzem groben Brodte noch kräftiger, und wohlſchmeckender, als vom weißen; zumal wenn die braune Oberrinde dazu allein angewendet wird.

3) Mit dem Zerreiben der Zitronschale verfähret man folgendergestalt. Man nimmt eine ganze Zitrone in die Hand, reibet das Gelbe der äußern Schale ringsherum auf dem Reibeisen ab, und wenn man vermeynet genung zu haben, so muß man auf dem nämlichen Reibeisen noch Brod hintendrein abreiben, wodurch die, an dem Eisen noch haftende Zitronrinde mit fortgenommen, und dem Brodte einverleibet wird.

4) Das Bier muß in heißen Tagen nicht zu früh aufgegossen werden, wenn die Kalteschale ein Labsal wider die abmattende Hitze seyn soll. Sonst entsteht daraus der so genannte labberichte Geschmack. Am besten ist es, wenn eben die Kalteschale gegessen werden soll, das Bier aus dem Keller erst aufzugießen; damit es möglichst frisch schmecke.

5) Bittres, mit Zucker versüßtes, Bier in der Kaltenschale will vielen nicht schmecken. Aber schwarzes grobes Brod hat in dem bittern Biere seinen allerbesten Geschmack. Die so genannte **Preußische Kalteschale** aber besteht aus recht schwarzem geriebenen Brodte, auf welches bittres Bier und süße Sahne gegossen, und stark mit Zucker und Zimmt überstreuet wird.

6) Will man auch das Zierliche bey diesen Kaltenschalen nicht zurücksetzen, so werden auch dünne Zitronscheiben angeschnitten; doch daß das äußere Gelbe nicht davon abgerieben sey, welches einen großen Uebelstand erregen würde.

7) Manche faule Hausmutter machet einen Misbrauch von der Kaltenschale, wenn sie ohne Rücksicht auf die Witterung dieselbe aufsetzet, weil keine Speise so bereitsam als diese ist. Aber eben dieser Misbrauch muß andre wackre Hausmütter nicht blöde machen, wenn sie im Sommer, gegen die Mahlzeit, noch Gäste bekömmt, sie zu befragen, ob ihnen lieber mit der Kal-

teuschale oder einer Suppe gedienet sey? Denn man kann an einem schwülen Tage so durch das Fahren, noch weit mehr aber durch das Reiten, matt und durstig geworden seyn; daß es Quaal wird, nur einen Löffel warmer Suppe herunter zu bringen. Ist es gegen die Mittagsmahlzeit, so können die meisten nicht nüchtern trinken, und es würde ihnen auch gar nicht bekommen, wenn sie es thun wollten. Mancher hat es von der Minute an in seiner Brust gefühlet, daß er sich die Schwindsucht von einem kühlen Trunke, in der Nüchternheit und Hitze, zugezogen. Eine Kalteschale aber, weil sie mit Brodkrumen vermengt ist, und mit Löffeln nach und nach gegessen wird, machet keine so schädliche Veränderung im Leibe, und ersetzet aufs geschwindeste die von der Hitze und Reise abgegangenen Leibeskräfte. Ich habe daher immer viele Achtung für solche Hausmütter, die ihren ankommenden Gästen, wenn sie nicht dreiste genung sind, ihr Anliegen zu entdecken, und zumal geringern Standes sind, außer der Suppe, gleichwohl noch Kalteschale vorsetzen; damit sie die Wahl haben, und ihre Gesundheit nicht durch den ersten Trunk verwahrlosen mögen.

2) Weißbierkalteschale.

Zu dieser Weißbierkalteschale nimmt man nur weißes geriebenes Brod, mit Zucker und geriebener Zitronschale; es wird auch wohl klein gestoßener Zimmt darunter gerühret, oder obenher gestreuet.

1) Diese Kalteschale ist geachteter, als die Braunbierkalteschale, und muß zur Gastspeise vorgezogen werden, wenn man zwischen braunem und weißem Biere, oder Breyhahn, die Wahl haben kann.

2) Die Weißbierkalteschale wird sehr verbessert, wenn etwas weißer Wein dazu gegossen wird. Auch pfleget man wohl Zitronscheiben einzulegen. Will man schwarzes Brod gebrauchen, so wird auch gern Wein hinzugegossen, auch, wenn man will, Corinthen, die abgewaschen sind, hinzugethan. Auch kann man, statt des Brods, gesottene Prezeln oder Zwieback einbrocken.

3) Weinkalteschale.

Es ist gleich viel, ob man rothen oder weißen Wein nimmt. Gemeiniglich nimmt man Landwein, der mit Zucker versüßet wird. Zerriebene Zitronschale, und klein gestoßener Zimmt, auch wohl Cardemom, kommen dazu. Zwieback, Semmel oder Prezeln, die aber nur gemeine, und keine Butterprezeln seyn müssen, werden eingebrocket. Die Zwiebacke können ganz gelassen werden.

1) Weil die Weinkalteschale erwärmet, so wird sie auch des Winters, zur Abendzeit, gegessen, und ist immer eine Gastspeise, die gemeiniglich vor einem Gerichte Salzfische in vielen Gegenden vorhergehet.

2) Man kann auch die Semmel in Scheiben rösten. Will man aber eine recht stärkende Weinkalteschale essen; so röste man dazu recht grobes und schwarzes Roggenbrod, lasse es aber eine Zeitlang vor dem Essen im Weine liegen, daß sich selbiger einziehen könne.

3) Ist man in den Umständen, daß man ausländischen Wein zur Kaltenschale nehmen kann und will, so ist solcher entweder Rheinwein, oder Franzweine und mancherley süße Weine. Man hat hiebey keines Gewürzes, außer des Zuckers, beym Rheinweine, nöthig; wiewohl er auch lieber wegzulassen ist.

In

In diesen fremden Weinen werden allein Biscuit oder Zuckerbrödlein eingeleget, und so bald sie etwas vom Weine durchzogen sind, gegessen. Denn sie müssen nicht zu lange darinn seyn, um nicht in Krümeln zu zergehen, und aus einander zu schwimmen. Zitronschale, Zimmt oder Cardemom läßt man deshalb von fremden Weinen weg, um ihren wahren natürlichen Geschmack beyzubehalten; ohne welchen sie für Landwein könnten gehalten werden.

4) Wenn man zur heißen Sommerszeit, noch Vormittags vor der Mahlzeit, ein Labsal an einer Kalteschale in Eil suchen müßte, so darf man nur von einem schwarzen groben Brodte die braune Oberrinde auf einem Reibeisen fein zerreiben und durchsichten, und Pontak, mit klein gestoßenem Zucker, darüber gießen: so hat man alles daran, was man sich wünschen kann. Wenn etwas Wasser und viel Zucker dazu genommen wird, so ist der Geschmack desto angenehmer.

5) Eine sehr köstliche Weinkalteschale ist diese: Für 8 Personen reibt man 3 Zitronen auf $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker ab, drückt den Saft von 4 Zitronen dazu, giebt 1 Quart guten Wein und eben so viel kaltes Wasser darauf, und rührt es so lange durch einander, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann giebt man es durch ein feines Haarsieb in die Suppenschale, und stellt dieselbe in den Keller, daß sie recht kalt wird. Wenn angerichtet werden soll, thut man entzwey gebrochenen Zwieback hinein, oder giebt solchen auf einem Teller ganz dabey, damit Jeder nach Belieben nehmen könne. Ist es in der Jahreszeit, da man Erdbeeren haben kann, so thut man einen Teller voll recht gut gewaschene Erdbeeren hinein, und giebt sie zur Tafel.

4) Limonadenkalteschale.

Man nimmt Zitronen oder Limonien, und presset allen Saft heraus, gießet Wasser dazu, versüßet die Limonade mit hinlänglichem Zucker, und leget Zwieback, oder Zuckerbrödlein hinzu, daß sie von der Limonade, vornehmlich die Zwiebacke, durchzogen werden.

1) Diese Limonadenkalteschale ist in der Hitze ungemein kühlend, und von einigen wird nur weißes Brod eingerieben, welches auch recht wohl schmecket.

2) Man pfleget auch den Geschmack noch lieblicher zu machen, wenn Zitronschale daran gerieben wird. Wenn aber Kranken, die Hitze leiden, diese gesunde Kalteschale gereichet wird: so muß man die Zitronschale weglassen, weil sie nach Beschaffenheit der Krankheit leicht die Hitze vermehren kann.

3) Diese Kalteschale wird in der größten Geschwindigkeit bereitet, weil es dabey nicht auf die Klarheit der Limonade abgesehen ist; um derentwillen sonst die Limonade, wenn sie allein getrunken werden soll, nebst einer etwas andern Bereitungsart, eine weit längere Zeit bis zum Klarwerden erfordert.

4) Die ausgepreßten Kerne der Zitronen oder Limonien müssen weggenommen, und nicht in der Kalteschale gelassen werden.

5) Die nach dem Auspressen übrig gebliebene Zitronschalen werden auf einen Faden gezogen, und an einen solchen Ort hingehängt, wo sie, ohne zu schimmeln, bald trocknen können. Denn diese getrocknete Zitronschalen sind ein vortrefflicher Vorrath zur Würzung der Speisen, und sind so gut, als von frischen Zitronen, da zu gebrauchen, wo man sie ganz anleget, um mit zu sieden, als an Fleisch, Fischen u. s. w.

6) Auf die Person muß wenigstens eine Zitrone, oder Limonie, gerechnet werden, und die Kalteschale

ist

ist eine der besten Gastspeisen an sehr heißen Tagen, so wohl des Mittags, als des Abends.

5) Bischoffskalteschale.

Das bekannte Lieblingsgetränke, Bischoff genannt, wird auch zu Kalteschalen gebrauchet. Es ist bekannt, daß gegen Kohlen, oder in heißer Asche gebratene Pomeranzen, in gröbliche Stücke zerschnitten, mit Pontak übergossen, und so ausgezogen werden, daß ihr Bitter ganz in den Wein hinübergehen müsse. Dieser Pomeranzenwein wird zur Kaltenschale mit Zucker und Wasser vermischet, und gemeiner Zwieback, oder, noch besser, gesottene Prezeln, eingebrocket; nachdem der Wein mit Zucker genung ist versüßet worden.

1) Der Pomeranzengeschmack muß der einzige seyn, daher kein ander Gewürz dazu kommen soll.

2) Wenn der Bischoff nicht mit Wasser vermengt wird, so schmecket die Kalteschale weniger lieblich. Ist der Wein gut, so verträgt er die Hälfte Wasser. Nur muß der Pomeranzen nicht zu wenig gewesen seyn, in welchem Fall das Wasser wegbleiben müßte.

3) Die gemeine Fastenprezeln, und zwar nicht die ungesottene, sondern die gesottene, die aller Orten, wenigstens in der Fastenzeit, gebacken werden, geben den einzig besten Geschmack, unter allem, was in diese Bischoffskalteschale kommen kann. Um diese nun das ganze Jahr hindurch zu haben, so kauft man in der Fastenzeit eine hinlängliche Menge, bindet sie Bündelweise an einem Faden zusammen, und hängt sie auf, daß sie trocknen müssen. Diese getrockneten Fastenprezeln sind nun ein bereitsamer Vorrath zu dieser, und vielen andern Weinkalteschalen. Man bricht sie entzwey zu solchen Stücken, die für einen Eßlöffel nicht allzugroß sind, um sie bequem in den Mund führen zu

können. Nur muß man diese getrocknete Prezeln nicht erst unmittelbar vor der Mahlzeit einbrocken, und sie hart auf den Tisch bringen. Etwa eine halbe Stunde, und noch etwas weniger vor der Mahlzeit, im Weine oder Wasser, werden sie völlig erweichet worden seyn. Noch muß man die Prezeln, ehe man sie zum Trocknen aufreihet, durchsehen, ob sie auch nicht, auf der untersten Seite, vom Heerde des Backofens, schwarz oder schmuzigt geworden. Dieses Schwarze muß mit dem Messer, weil sie noch frisch sind, abgeschrapt werden, da es jetzt mit leichterer Mühe geschehen kann.

4) Diese Bischoffskalteschale ist eine vollkommene Gastspeise, in allen Jahreszeiten.

6) Honigkalteschale.

Wenn Honig in einen Napf gethan worden, so gießt man Getränke nach und nach darüber, daß der Honig mit der Kelle wohl aus einander getrieben, und mit dem aufgegossenen Getränke durchgängig vermischet werde, worauf das fein zerriebene Brod dazu geschüttet, und umgerühret wird.

1) Nicht alles Getränke giebt dieser Kaltenschale einen gleich guten Geschmack. Lager- oder bitter Bier ist das allerschlechteste Getränke dazu. Das süße starke Bier ist besser, aber auch noch nicht das rechte. Tisch- oder Speisebier, das aber auch nicht bitter seyn muß, ist vorzuziehen. Noch besser ist ganz gemeiner Kofent, wenn er eigends zu dieser Kaltenschale auf Kruken, oder Bouteillen, gehalten und recht scharf geworden ist. Aber auch dieser gemeine Kofent muß nicht s Bitteres in sich haben. Ehe man bitteres Getränke nimmt, sollte man lieber recht frisches Wasser erwählen, und Zitronschale daran reiben, welches einen vortrefflichen Geschmack zuwege bringt. Je reiner

ner und simpler das Getränke ist, desto besser schmecket die Honigkalteschale.

2) Wenn der Honig in den Töpfen lange gestanden, so wird er körnicht. Wenn diese Körner nicht wohl zerrieben werden, so süßet alter Honig in der Kalteschale kaum halb so gut, als frischer Honig, gleichen Maaßes. Dieserwegen ist es am besten, den körnichten Honig, in einem steinernen, oder irrdenen Gefäße, mit ein wenig aufgegossenem Getränke zu zerreiben, bevor er in den Suppen- oder Kalteschalennapf gethan wird.

3) Daß der so genannte Jungferhonig besser schmecke, als der Honig aus alten Körben, ist eine bekannte Sache. Man kann aber allen Honig verbessern, ihm seinen eignen Honiggeschmack und Geruch benehmen, und dem Zucker nähern. Dieses geschieht also: der Honig wird in einer breiten Pfanne über Kohlen ganz zerlassen, und völlig in Fluß gebracht. Aber braten muß er nicht, damit er nicht branstigt schmecke. Der fließende Honig wird vom Feuer genommen, und über die Pfanne eine in Wasser getauchte feuchte Serviette oder Tuch gedecket, worinn der warme Honig sich eindunstet. Dieses Verfahren muß man einigemal so lange wiederholen, bis der Honig seinen eignen Geruch und Geschmack verloren, und dem Zucker auf solche Weise genähert worden.

4) Die Honigkalteschale wird nur für eine gemeine Speise gehalten, aber sie muß doch auch in heißen Sommertagen, wie die Bierkalteschale, vielmals eine sehr willkommene Gastspeise seyn. Ich habe in meinen jüngern Jahren an die sechs, nicht weit aus einander wohnende, und in guter Vertraulichkeit lebende, Landgeistliche gekannt, die eine Lebensart aus dem siebzehnten Jahrhundert, in welchem sie gebohren, noch in dem unsrigen beybehielten. Unter andern war es auch

diese,

diese, daß sie in ihren Häusern des Sonntags eine beständige, und wenig Zeit und Mühe machende, Mittags- und Abendspeise eingeführet hatten; um die Ihrigen desto weniger von dem öffentlichen und häuslichen Gottesdienste abzuhalten. Sie aßen nämlich des Mittags Erbsen und Fleisch, und des Abends Honigkalteschale. Und mir deucht, daß zu einer so harten Mittagsspeise diese Kalteschale recht harmonisch gewesen sey. Keiner starb unter einigen siebenzig Jahren. Und noch vor einigen Jahren starb ein Landgeistlicher über seinem achtzigsten Jahre, der ein Schwiegersohn des einen unter den vorigen sechsen war, und auch von seinem Schwiegervater des Sonntags die nämliche Art zu speisen angenommen, und bis an seinen Tod ununterbrochen fortgesetzet hatte. Dieser trank auch keinen Wein, sondern zu Zeiten nur Honigmeth. Er hat unter hiesigen Landgeistlichen einen noch an die zwanzig Jahre jüngern Schwager am Leben. Auch dieser hat diese Lebensart angenommen, und, gegenwärtig ein Mann von mehr als sechzig Jahren, scheint er mir auch weit über siebenzig Lebensjahre hinaus kommen zu können. Die Söhne des vorhin gedachten verstorbenen achtzigjährigen Greises haben sich nicht an die Lebensart ihres Vaters binden wollen. Allein schon in dem dreyßigsten Jahre waren sie kränkliche Männer, und einige sind bereits gestorben.

7) Mostkalteschale.

Zur Mostkalteschale wird Semmel, nur in gröbliche Schnitten zertheilet, in die Schüssel gethan, Most aufgegossen, und, wenn die Semmel darinn genugsam erweichet ist, auf den Tisch getragen.

1) Weil der Most süße an und für sich ist, so muß kein Zucker dazu kommen. Auch läßt man Zitronschale und andres Gewürze davon weg.

2) Diese

2) Diese Kalteschale kömmt nur des Abends auf den Tisch, und am besten, wenn Salzfische darauf folgen können. Denn der Most machet große Gährungen im Leibe, weshalb er mit unverträglichen Speisen nicht verbunden werden muß.

3) In einigen Häusern wird der Most aufgekochet, um desto länger Kalteschale davon essen zu können. Doch schmecket der aufgekochte Most weniger angenehm. Der sehr liebliche Geschmack des Mostes soll uns aber nicht verführen, oft und viel davon zu essen oder zu trinken. Das Frauenzimmer kann sich vornehmlich dadurch gefährliche Zufälle zuziehen.

8) Erdbeerkalteschale.

Man muß die Erdbeeren verlesen, sie in einen Durchschlag schütten, Wasser darüber gießen, und solches wohl abtriefen lassen, worauf man sie in der Schüssel mit hinlänglichem Weine übergießt, welcher mit Zucker genugsam versüßet worden ist. Man kann auch abgeriebene Zitronschale und fein geriebnes Brod darunter thun, und solchenfalls Zucker und Zimmt überherstreuen.

1) Wenn man das Wasser von den abgewaschenen Erdbeeren nicht recht rein hat abtriefen lassen, so schmecken sie im Weine sehr wässericht. Sogar bleibt ihnen ein übler Geschmack anhängend, wenn man ein nach Moor oder Schlamm schmeckendes Wasser, zu ihrer Abwaschung, hat nehmen müssen.

2) Gemeiniglich nimmt man nur Landwein, oder höchstens Franzwein, zu den Erdbeeren, ohne ein Gewürz daran zu thun. Doch schütten einige etwas zerstoßenen Zimmt darunter.

3) Je frischer man die Erdbeeren haben kann, desto besser ist es. Denn wenn sie sehr reif, und etwas

über

über die Zeit in einem Gefäße aufbewahret bleiben müssen, so zerfallen sie in Mus, welches der Kaltenschale nicht zur Zierde gereichet.

4) Die Gartenerdbeeren sind ungleich größer, als die Wald- oder Felderdbeeren, aber sie schmecken darum eben nicht schlechter, als die erstern, denen sie im Geschmacke noch vorgezogen werden. Nur müssen sie wohl reif geworden seyn.

5) Diese Erdbeeren mit kalter süsser Milch zu essen, ist nicht sehr gebräuchlich; außer bey denen, die viel auf Milchspeise halten.

6) Die Erdbeerkalteschale mit Wein ist eine Gastspeise, die meistens des Abends, aber doch auch, in heißen Tagen, wohl des Mittags gegessen wird. Es ist nur Schade, daß man eine so angenehme als gesunde Speisefrucht nicht den ganzen Sommer hindurch haben kann. Der Ritter Linné aß sie einst so anhaltend oft und viel, daß er sich, wie er meldet, von allen künftigen Anfällen der Gicht, womit er geplaget gewesen, völlig befreyete.

7) Auch von den Brombeeren wird eine sehr angenehme Weinkalteschale bereitet. Wenn man sie recht schwarz und reif hat, so wird Wein, mit Zucker und zerriebener Zitronschale, nachdem die Beeren verlesen und abgewaschen worden, darüber gegossen.

9) Himbeerkalteschale.

Auch die Himbeeren geben uns eine sehr angenehme Sommerkalteschale. Es wird nur Wein ohne alles Gewürz aufgegossen, damit der natürliche Himbeerengeschmack nicht unterdrücket werde. Nur muß der saure Landwein mit Zucker wohl versüßet seyn.

1) Die Himbeeren sind von den kurz zuvor gedachten Brombeeren wohl zu unterscheiden. Erstere pfleget

get man, wo sie im Felde nicht wildwachsend zu haben sind, auch wohl in großen Gärten zu cultiviren. Sie wachsen aber nur auf Sträuchern, die an der Erde hinkriechen, und im reifen Zustande ganz schwarz und glänzend sind. Dagegen die Himbeeren theils röthlicht, theils weiß sind. Die weißen Himbeeren sind geachteter als die rothen, und beyde wachsen auf Sträuchern, die nicht kriechen, sondern gerade in die Höhe gehen, und fast in den meisten Gärten unterhalten werden; weil sie eine sehr gesunde und wohlschmeckende Frucht sind.

2) Keine Speisefrucht hat mehr des Reinigens und Abwaschens nöthig, als die Himbeeren. Denn es hängen gemeiniglich Wanzen sowohl an den Blättern, als der Frucht, welche öfters von denen nur zu sehr geschmecket werden, wenn sie im Garten die Himbeeren unbesehens von dem Strauche in den Mund stecken.

3) Diese Himbeerkalteschale ist auch eine Gastspeise, die des Abends, nach Beschaffenheit der Witterung, zur Abkühlung, auch wohl schon des Mittags, gegessen werden muß.

4) Noch besser ist diese Kalteschale, wenn die von den Stielen entledigten Himbeeren in einen Topf gethan, und mit denselben in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt werden, damit sie aufspringen. Alsdann wird der Saft abgekläret, mit Wasser, Wein und Zucker eine Stunde gelinde gekocht, und etwas Himbeerengelee dazu gethan, und zum Kaltwerden in einen porzellainen Napf gegossen. Will man die Kalteschale essen, so legt man Mandelgebackenes hinein; sie ist sehr schmackhaft, erfordert aber viel Zucker.

10) Heidelbeerkalteschale.

Wenn man die Heidelbeeren verlesen, gewaschen und das Wasser hat abtröpfeln lassen, so wird süße Milch aufgegossen, auch wohl Zucker übergestreuet.

1) Diese Heidelbeerkalteschale ist nur eine gemeine Speise, und wird nur des Abends gegessen.

2) Man pfleget auch wohl Wein über die Heidelbeeren zu gießen, der mit Zucker versüßet wird. Man muß aber nicht Pontak nehmen, weil diese Frucht und der gedachte Wein beysammen zu sehr stopfen, und einen harten Leib machen könnten.

11) Milchkalteschale.

Die süße Milch von Kühen wird auch zu Kalteschalen angewendet, und die gemeine Art sie zu bereiten ist: daß man Semmel gröblich zerbrocket, die Milch aufgießt, und, wenn die Semmel nun weich genung ist, sie verspeiset.

1) Einige wollen die Milch nicht roh essen, sondern lassen sie sieden, und wieder kalt werden. Es ist diese Milchkalteschale aber nur eine gemeine Speise auf dem Lande, die Kindern vornehmlich zur Abendmahlzeit gegeben wird.

2) Verbesserter ist sie, wenn die aufgesottene, und wieder erkaltete, Milch mit eingeriebener Zitronschale und Zucker gewürzet, und beym Anrichten mit klein gestoßenem Zimmt überstreuet wird.

3) Wenn man aber die gesottene Milch mit einigen Eyerdottern abrühret, solche auch nach dem Erkalten mit vorgedachten Gewürzen, gleich der vorhergehenden, verschönert, so wird eine geachtete Gastspeise, des Abends, daraus.

4) Die

4) Die Ziegenmilch wird, wegen ihres besonders strengen Geschmacks, weniger geachtet. Sie wird aber, wie die Kuhmilch, zur Kalteschale behandelt.

5) Die **Schafmilchkalteschale** aber wird höher, als eine gemeine Kuhmilchkalteschale, gehalten. Man läßt sie natürlich wie sie ist, ohne sie, wie die Kuhmilch, vorgedachtermaßen zu verändern oder zu verbessern. Es wird nur Semmel, oder Zwieback, der kein Gewürz, als z. E. Anis, enthalten soll, eingebrocket, um den natürlichen Schafmilchgeschmack zu behalten. Einigen ist die Semmel zu weichlich schmeckend in der Schafmilch, daher sie geriebenes Brod, und lieber grobes schwarzes, als weißes erwählen. Es muß aber dieses zerriebene Brod nicht lange in der Milch liegen, damit es nicht erweiche, sondern noch einen körnichten Geschmack habe. Diesen letztern nun nicht, durch eine etwanige Verzögerung der Mahlzeit, zu verlieren, lassen Viele das geriebene Brod nicht in die Milch, sondern auf einer besondern Assiette trocken auf den Tisch bringen, und streuen es erst ein, wenn die Milch bey Tische auf die Teller gegeben wird.

6) Eine sehr geachtete **Gastspeise** ist: **Kalte Milch mit geschlagenem Sahneschaum.** Man nimmt auf 12 Personen 2½ Quart Milch, kocht sie mit etwas ganzem Zimmt und Zitronschale auf, thut ½ Pfund Zucker dazu, und legirt sie mit 10 Eyerdottern auf dem Feuer ab, gießt sie durch ein Haarsieb in die Suppenschale, und läßt sie darinn kalt werden; wenn angerichtet werden soll, bricht man 8 Stück Zwieback in kleine Stückchen, und thut sie darein; oder man giebt auch den Zwieback auf einen Teller dazu, daß ein Jeder davon nach Belieben nehmen kann; dann schlägt man 1 Quart süße Sahne, die man vorher im Keller recht frisch und kalt werden lassen, mit einem Schneebesen (Ruthe) zu Schaum, nimmt ihn mit

dem Anrichtelöffel immer oben ab, und legt ihn oben auf die kalte Milch, schlägt die Sahne so lange zum Schaum, bis man davon einen ganzen Berg auf der Milch formiret hat, und giebt dann die Suppenschale ohne Deckel damit zur Tafel. Will man der Milch einen besondern Geschmack mittheilen, kann man sie mit ½ Loth Orangeblüthe aufkochen, und dann legiren; oder man nimmt, in Ermangelung frischer Orangeblüthe, candirte; stößt sie recht fein, und thut sie beym Legiren in die Milch, und verfährt, wie zuvor gesagt worden. Weniger ist es gebräuchlich, statt des Zwiebacks einen Teller voll gut gewaschener Erdbeeren in die Milch zu thun, und sodann die geschlagene Sahne wegzulassen.

7) **Sagokalteschale mit Sahne** steht in gleichem Range. Für 6 Personen nimmt man 6 Loth Sago, welcher nach dem Verlesen und Waschen mit 1½ Quart kalt Wasser zum Feuer gesetzt wird, daß er langsam ausquelle. Dann wird er in ein Haarsieb gegeben, und so lange kalt Wasser aufgegossen, bis der Sago recht klar, und kein Schleim mehr darauf befindlich ist. Alsdann 1 Quart Sahne mit ¼ Pfund Zucker und ½ Loth ganzen Zimmt aufgekocht, und mit 6 Eyerdottern legiret. Den Sago thut man in die Suppenschale, und giebt die legirte Sahne durch ein Haarsieb darauf, und läßt sie kalt werden, und dann zur Tafel geben. Diese Abendkalteschale kann eine Mittagssuppe seyn, wenn sie warm gegeben wird. Auch kann man anstatt Sahne 1 Quart rothen Wein mit 1 Loth Zimmt, ½ Pfund Zucker und 4 ganzen Nägelein abglühen, aber nicht kochen und auf den Sago geben, aber dann wieder nicht mit Eyern legirt, und kann kalt oder warm zur Tafel gegeben werden.

12) Mandelmilch.

Nimm zwey Theile süße, und einen Theil bittre Mandeln, laß sie im Wasser so lange sieden, bis sie die Haut fahren lassen. Stoß oder reibe die abgehäuteten Mandeln zu einem Brey, rühre sie unter siedende süße Kuhmilch, zu welcher noch Zucker gethan wird, gieß sie, wenn noch zuvor Eyerdotter angequerlet worden, in die Suppenschüssel, welche nun auf einen Dreyfuß über Kohlen gesetzet wird; daß die Milch, ohne darinn zu rühren, allmälig von der Kohlenwärme gestehen, und steif werden müsse. Man läßt die Milch hierauf in dem Keller kalt werden, überstreuet sie mit klein gestoßenem Zimmt, und ißt sie des Abends, statt einer Kaltenschale.

1) Wenn diese Mandelmilch noch besser schmecken soll, so kann man, wenn sie mit Eyerdottern abgerühret wird, auch noch Zitronschale anreiben, und nachdem sie in der Schüssel gestanden hat, Zitronsaft oben auftröpfeln. Das Verhältniß der Milch und ihrer Zuthaten kann diese seyn: daß man zu einem Quart, oder einer Kanne süßer Milch, süsse Mandeln für zwey Groschen, bittre Mandeln für einen Groschen, sechszehen Eyerdotter, eine ganze Zitrone aber, zum Abreiben ihrer Schale, und zuletzt zum Auspressen des aufzutröpfelnden Saftes, auf die bestandene Oberfläche der Milch in der Schüssel nehme.

2) Diese sehr kühlende Mandelmilch ist eine sehr geachtete Gastspeise, man thut aber aus diätetischen Gründen, die bald sollen angezeiget werden, wohl, daß man die bittern Mandeln davon lasse, so sehr auch der Geschmack dieser Milch davon herunter gesetzet werden sollte.

3) Eine andre Art Mandelmilch, wozu aber keine Kuh- oder andrer Thiere Milch kömmt, ist folgende:

gende: Nimm sechs Loth Mandeln, und zwey Loth Gurken- oder Melonensamen. Stoß, oder, welches bequemer ist, reibe sie in einem steinernen Reibeasch oder Satte, mische ein Loth Zucker darunter, gieße nach und nach, während des Reibens, ein Viertelmaas Wasser daran; denn seige es durch ein leinenes Tuch. Den Ueberrest zerreibe von neuem mit einem Viertelmaas Wasser, und wiederhole solches, bis ein ganzes Maas verbrauchet worden. Dr. Zückert hat diese Mandelmilch, in seinem medicinischen Tischbuche, zu einem Kühltranke angegeben; man hat sie aber in vielen Häusern zu einer Kaltenschale eingeführet, da man zerriebene Zitronschale untermenget, Semmel einbrocket, und zerstoßenen Zimmt beym Anrichten oben aufstreuet. Man hat hieran eine Kühlspeise, an heißen Tagen. Für Kranke, bey denen eine Vermehrung der Hitze zu besorgen ist, kann man die Zitronschale weglassen, und statt derselben Pomeranzenblüthwasser oder, da dieses nicht gleich auf dem Lande zu finden ist, Rosenwasser hinzuthun.

13) Pfirsich- und Fliedermilch.

Man nimmt süße Kuhmilch, und kocht sie mit Pfirsichblättern ab, thut aber gleich ein Stück Zucker hinein, sonst gerinnt sie leicht; dann nimmt man die Blätter wieder heraus, und quirlt die Milch mit Eyerdottern ab, auf 1 Maaß 6 Eyerdotter, auch von drey Eyern noch das Weiße dazu, einen halben Löffel voll Mehl, dann setzt man sie in den Keller, um sie kalt essen zu können. Es wird kein Gewürz darauf gestreuet, um den Geschmack nicht zu ändern. Mit der Fliederblüthe wird eben so verfahren, und sie wird durch einen Durchschlag in einen Napf gelassen, und zum Erkalten in den Keller gebracht.

1) Die

1) Die Persicomilch ist mehr eine Gastspeise, als die Fliedermilch, welche letztere mit Zimmt und Zucker bestreuet wird.

2) Man bedienet sich auch der Blätter von Lorbeerkirschen auf gleiche Art, zu einer Milchkaltenschale, die aber manchen tödlich gewesen ist.

3) Es ist sichrer, auch die Persicomilch wegzulassen, so angenehm schmeckend sie auch ist. In dem vierten Bande des neuen Schauplatzes der Natur liest man folgendes. Man soll der mit den Lorbeerkirschen abgekochten Milch nicht trauen. Das Gift liegt daselbst verdecket, und die Milch hindert dessen Wirkung. Wir behaupten dieses nicht nur, weil schon Dr. Vater ein dergleichen Beyspiel angeführet, sondern auch, da wir einen andern, noch merkwürdigern Fall selbst erfahren, wobey ein Fräulein von dem Genusse einer Milch, worinnen Blätter von Pfirsichbäumen abgekochet worden, mancherley Zufälle bekommen hatte, und in drey Tagen verstorben war. Die Pfirsichblätter geben der Milch einen ähnlichen, den bittern Mandeln gleichen Geschmack, und wir werden an seinem Orte bemerken, wie die bittern Mandeln verdächtig sind; daher vielleicht mit Gewißheit zu schließen, daß alles, was dem Geschmacke nach, den bittern Mandeln gleicht, auch gleiche Wirkung äussere. Man hat auch, statt der Kerne von Pfirsichen, diese Blätter zur Verfertigung des Pfirsichbrandteweins, oder, statt der Kirschkerne, zu der Bereitung des schwarzen Kirschwassers angewendet, davon aber gewiß gleiche Folgen zu befürchten sind.

14) Kirsch- und Johannisbeerkalteschale.

Man nimmt für 8 Personen 3 Pfund saure Kirschen, von $\frac{1}{2}$ Pfund der dicksten nimmt man die Steine her-

aus, und setzet sie zurück; die andern stößt man im Mörser klein, thut sie in ein Castroll, und giebt ½ Quart Brunnenwasser darauf, thut etwas ganzen Zimmt und Zitronschale hinzu, läßt es dann aufkochen, bis die Kirschen weich sind; alsdann giebt man es durch ein feines Haarsieb in ein andres Geschirr, thut 1 Pfund Zucker hinzu, nebst dem Saft von 2 Zitronen und 1 Quart guten Wein, rührt es gut durch einander bis der Zucker geschmolzen ist; dann giebt man es durch ein Haartuch in eine Terrine, thut nachher die Kirschen, denen die Steine ausgemacht worden, hinein, setzet sie in den Keller zum Erkalten, und giebt hernach Zwieback dabey. Ist dergleichen nicht vorhanden, so kann man auf Kohlen geröstete Semmelscheiben bey Zeiten hinein thun, daß sie durchgezogen zur Tafel kommen.

Johannisbeerkalteschale wird so bereitet: Man nimmt einige Hände voll Johannisbeeren, pflückt sie von den Stielen ab, und thut sie in einen Suppenkessel, giebt ½ Quart Wasser, und eben so viel guten Wein dazu, läßt es einigemal durchkochen, und streicht es durch ein enges Haartuch; dann nimmt man einige Löffel voll Hahnbuttenmarmelade, (ist dergleichen nicht zur Hand, so kann man dickgekochte und durchgeschlagene Hahnbutten nehmen) rührt sie mit 12 Loth fein gestoßenem Zucker, und einigen Löffeln voll von dem durchgestrichenen Safte klar und nach und nach dünne, giebt nachher, wenn sie recht klar und fein ist, den durchgestrichenen Saft alle dazu, thut einige Prisen recht fein gestoßenen Zimmt dazu, und versucht, ob es süß genug sey, richtet sie an, und läßt sie recht kalt zur Tafel kommen. Beyderley Kalteschalen stehen im ersten Range der **Gastspeisen.**

15) Eyer-

15) Eyerzitronade.

Nachdem man einen geräumigen Topf genommen, so schlägt man von zwölf Eyern das Weiße und Gelbe wohl klein, gießt ein halbes Quart Landwein hinzu, und schlägt es am Feuer mit einer steifen Ruthe beständig unter einander. Die hinzu zu thuenden Gewürze sind: Zucker, so viel als nöthig ist, den Wein süße zu machen; Cardemom, und von dreyen Zitronen das abgeriebene Gelbe der Schale. Wenn diese Eyerzitronade in den Suppennapf gegossen wird, so läßt man sie erkalten. Soll sie nun aufgetragen werden, so wird der Saft der drey abgeriebenen Zitronen ausgepresset, in dem Napfe untergerühret, und die Eyerzitronade zuletzt noch mit klein gestoßenem Zimmt überstreuet.

1) Einige pressen den Saft der Zitronen schon unter den Wein, wenn die andern Gewürze hinzu gethan werden, allein man versieht es öfters damit, daß die Zitronensäure ein Gerinnen oder Verkäsen der Eyer zuwege bringt.

2) Wenn der Zitronensaft zu der erkalteten Eyerzitronade erst hinzugefüget wird, so muß man kosten: ob auch die Zitronensäure nicht noch mehr Zucker erfordre, und, wenn dieses ist, noch fein zerstoßenen Zucker dazu rühren; wenn auf dem Tische nicht eine eigene Streubüchse mit Zucker gehalten wird, um noch nach Belieben die Teller bey Tische mit Zucker zu überstreuen.

3) Diese Eyerzitronade ist eine **Gastspeise**. Und da sie kalt auf den Tisch kömmt, so wird sie des Abends statt einer sehr kühlenden Kalteschale gegessen.

4) Zum Beschluß wollen wir noch ein Frühstück hier bemerken, das **Vinbrulé** genannt wird, und von Vielen auch auf Reisen im Winter gern genommen wird:

wird: Man nimmt auf 1 Quart rothen Wein 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nägelein und eine Prise Muscatennuß; den Zimmt bricht man in kleine Stücken, und thut ihn, nebst dem übrigen Gewürze, in einen Kessel, nebst 2 Loth gestoßenem Zucker, röstet dies zusammen auf gelindem Feuer, bis der Zucker anfängt bräunlich zu werden; dann giebt man 1 Quart rothen Wein darauf, thut noch ¼ Pfund Zucker dazu, und setzt es nur heiß, daß es aber nicht kocht; hierauf giebt man es durch ein Haarsieb in eine Terrine oder auch in Theetassen, wie es gefällt, und giebt geröstete Semmel dazu.

Andre Reisende, die sich nicht an Thee oder Kaffee halten, kommen noch kürzer davon, wenn sie guten Coignac (Franzbrandtwein) bey sich führen, und davon ein Spitzglas voll in ein halbes Maas kochenden Bieres thun, es warm trinken, und nach Belieben Semmel oder Butterbrod dazu essen. Dieser Trank wärmt sehr, und verursacht eine starke Transspiration, wenn solche nicht durch das Verweilen in freyer, kalter Luft gehindert wird.

Drittes Kapitel.

Vorkosten.

In den meisten Provinzen Niederdeutschlandes wird der Mittelmann selten eine Mittagsmahlzeit vorbey gehen lassen, ohne zugleich eine Vorkost, oder Gemüse, auf dem Tische zu haben. Sie sind daher, sonderlich die grünen Gartengewächse, in solcher Achtung, daß man die allermeisten, nur wenige ausgenommen,

für

für Gästspeisen ansehen muß. Sagen doch die meisten unter uns, sie werden nicht satt, wenn sie allein sich von Fleischspeisen nähren sollen, oder es habe ihnen die Mittagsmahlzeit nicht recht geschmecket, wenn es an der Vorkost gefehlet hat. Und zur Wahl dieses guten Geschmackes, und auch der Gesundheit, geben uns unsre Felder und Gärten Vorkosten genung, um uns völlig zu begnügen.

Da aber die Vorkosten in der Küche des Mittelmannes, entweder für sich allein, oder mit Fleischspeisen zugleich gekochet werden; so wird hier zuerst gewiesen, wie sie für sich allein gekochet, und in einer eigenen besondern Schüssel aufgetragen werden. In dem Kapitel von Fleischspeisen aber wird man anzeigen, wie die Vorkosten auch mit Fleisch zugleich gekochet, und zugleich, in einer und eben derselben Schüssel, zu Tische kommen.

1) Erbsen.

Die Erbsen sind entweder Felderbsen, oder Stabelerbsen (Gartenerbsen). Es ist schon oben gesaget worden, daß in einigen Häusern die Erbsen entweder vor dem Kochen, um ihnen ihre blähende Eigenschaft zu benehmen, eingewässert werden, und das Wasser ein- und das andremal abgegossen, oder ohne Einwässern, das erste Wasser von den angekochten Erbsen abgegossen werde. Sind sie weich genung gekochet, so werden sie, wie bey der Gesindeküche schon gesaget ist, klein gebrochen, gesalzen, und in einer besondern Schüssel aufgegeben.

1) Wenn die Felderbsen dickhülsicht sind, so schlägt man sie durch. Man setzet die Schüssel, in welcher die Erbsen sollen aufgetragen werden, auf einen eisernen Triangel über Kohlen, leget gebrochene Erbsen,

Kellenweise, in den Durchschlag, treibt sie mit der Kelle durch, gießt auch, um dieses Geschäffte zu erleichtern, Erbsbrühe, oder andre ungesalzene, und vom Fette befreyete Rindfleischbrühe zu den Erbsen im Durchschlage hinzu, nimmt die Hülsen aus dem Durchschlage heraus, so oft neue zum Durchtreiben hineingethan werden, und fähret damit fort, bis die Schüssel voll ist. Man muß sich nach der Landesgewohnheit richten, ob die Erbsen mehr dicke als dünne in der Schüssel auf den Tisch kommen sollen. Wenn die Felderbsen, um ihrer dicken Hülsen willen, durchzuschlagen sind; so schmecken sie schlechter, als diejenigen, die, wegen ihrer feinen Hülsen, das Durchschlagen nicht erfordern. Und diese letztern werden den Stabelerbsen sogar vorgezogen; als welche, ihrer dicken Hülsen halber, jederzeit durchgeschlagen werden müssen. Auch schmecken diese Stabelerbsen süßer als die Felderbsen; daher man es mit dem Salze wohl treffen muß, damit ihr süßlichter Geschmack nicht widerlich werde. Das Durchschlagen der Erbsen aber machet, daß sie sehr erkalten; daher die Schüssel über gelinden Kohlen stehen muß, bey welchen sie eben nicht zum Sieden kommen.

2) Man muß keine angebrannte Erbsen auf den Tisch bringen, weil theils nichts schlechter schmecket, theils auch schwachen Gedärmen eine Kolik damit zugezogen wird.

3) Wenn die Erbsen nach Landesgewohnheit etwas dünne sind, so werden sie mit einer fetten Brühe übergossen; oder wenn sie steif sind, Grüblein mit dem Löffel ringsherum eingedrücket, und mit fetter Brühe voll gefüllet. Mitten in der Schüssel aber ist das größte Loch oder Grube, um beym Vorlegen daraus nach Erfordern noch Brühe nehmen zu können, wenn die kleinern bereits erschöpfet sind.

4) Fette

4) Fette Brühe über den Erbsen wird von Rind- und Schweinefleisch genommen, wenn es nämlich nicht mit solchen Gartengewächsen gekochet worden, die mit den Erbsen nicht schmecken würden. Z. E. Brühe von Rindfleisch, welches mit weißem Kohl gekochet worden, paßte nicht dazu. Nur allein mit grüner Petersilie gekochtes Rindfleisch, auch mit Petersilienwurzeln, würde eine sich reimende Brühe abgeben. Wenn Schöpsenfleisch, auch Gänse- oder Entenfleisch mit Zwiebeln oder Bollen gekochet worden, so ist die Brühe in solchen Häusern über die Erbsen auch gut, in denen die Zwiebeln gern und stark gegessen werden.

5) Ist keine gute Fleischbrühe vorhanden, so wird braun gebratene Butter über die Erbsen gegossen. Einige zerlassen nur diese Butter zu solchem Zweck; allein Viele können diesen Geschmack, als einen ihnen zu rohen, nicht leiden. Angenehmer schmecket die Butter, wenn zuletzt in die Butter, die aber vom Feuer weggenommen seyn muß, Petersilie in ziemlicher Menge eingeschärbet wird. Andre ziehen in Würfel zerschnittenen ausgebratenen Speck der Butter vor; es muß aber der Speck nicht gelb oder galstricht seyn. Sehr Vielen gefallen unter dem Specke noch Zwiebeln. Sie verursachen aber Manchen Nachwehen, durch ein höchst unangenehmes Aufstoßen. Weniger aber wird dieser mit Bollen gebratene Speck, über den Erbsen, ungedeihlich, wenn erstere zuletzt erst an den Speck kommen, nachdem sie vorher im Wasser abgesotten, und durch dieses Sieden zwar ihren scharfen Geschmack verloren haben, aber nun doch dem Magen besser bekommen. Manchen gefällt es besser, die Erbsen mit Semmel, die in sehr kleine Würfel zerschnitten und in Butter gebraten worden, zu bestreuen.

6) Mit diesen Erbsen ißt man Rindfleisch, frisches, geräuchertes und gepökeltes. Schweinefleisch

eben

eben so. Schöpsenfleisch, wenn es frisch ist, mit Zwiebeln gekochtes, auch geräuchertes und gepökeltes. Gänse- und Entenfleisch, mit Zwiebeln gekochtes, auch Gänsefleisch aus dem Pökel. Carbonade von Schweine- und Schöpsenfleisch machen die Erbsen zu einer Gastspeise, wenn sie damit garniret, oder beleget werden. Eben so ist es mit frischer Bratwurst, geräuchertem Schweineschinken, rohem oder gekochtem, welcher letztere, entweder kalt oder warm dazu aufgesetzet wird. Auch wird Knackwurst, und geräucherte so genannte Spickgans, dazu gegessen. Zur Gastspeise aber müssen Schinken und Gänse ganz auf den Tisch kommen. Wenn nur in Schnitten gebratens, oder auch rohe Schinkenschnitte, Ueberbleibsel eines kalten Schweinebratens, frische oder geräucherte Leber- und Blutwürste, neben den Erbsen auf den Tisch kommen, so hat man nur ein gemeines Essen, so gerne auch sonst die Erbsen in Niederdeutschland gegessen werden.

2) Linsen.

Die Linsen müssen besonders auserlesen, und von allen kleinen, gemeiniglich darunter mit wachsenden, Sämereyen, auch allen schwärzlichten Linsenkörnern, befreyet seyn. Den besten Geschmack bereitet man ihnen mit Brühe von frischem Rindfleische. Man kochet sie zwar auch, in Ermangelung solcher Rindfleischbrühe, mit Butter; aber die erstere Bereitungsart ist vorzüglicher. Man kochet die Linsen halb gahr, und wenn das Wasser zur Hälfte fast eingekochet ist, gießt man Rindfleischbrühe dazu. Fehlet es aber, wie vorgedacht, an solcher Brühe, so leget man zuletzt Butter an, und gießt kochendes Wasser dazu. Wenn die Linsen eben vom Feuer weggerücket werden sollen, wird noch Petersilie angeschärbet, ein wenig angesotten,

und

und über dieselben in der Schüssel Muskatennuß gerieben.

1) Niemals werden die Linsen, gleich den Erbsen, gebrochen, sondern ganz gelassen. Man muß auch nicht eine allzu lange Brühe, sondern eine etwas semische, daran haben; und sie daher so lange kochen, bis sie so sey. Dieserhalb muß man sich gleich Anfangs mit den Linsen darnach richten, daß ihrer nicht zu wenig genommen werden. Denn ob zwar die Linsen mit Löffeln gegessen werden, so müssen sie doch nicht einzeln umher wie in einer Suppe schwimmen, wodurch der so genannte nackende Geschmack derselben entsteht. Es ist besser zu dicke, als zu dünne.

2) Wenn die Linsen nicht weich kochen wollen, so sind sie ein elendes Essen, welches von dem Tische des Mittelmannes zu verweisen ist. Gemeiniglich sind dieses die Linsen von der kleinen Art. Man muß daher auf die große weiße Art allein halten, die man wegen ihrer Größe gemeiniglich Pfenninglinsen nennt.

3) In einigen Häusern pfleget man auch wohl bey Tische noch Weinessig unter die Linsen, die etwas dicke gekochet seyn müssen, zu gießen; weswegen man ein Glas mit Weinessig herumgiebt, um nach Belieben davon auf den Teller zu gießen, weil nicht allen der säuerliche Geschmack der Linsen anstehen will. Andre verfahren mit den sauren Linsen also: Wenn sie mit kaltem Flußwasser ganz weich gekocht worden, wird das Wasser abgegossen, und in Essig aufgekocht. Man brät Zwiebeln in Butter bräunlich, thut etwas Mehl hinzu, läßt es mit aufbraten, gießt dann etwas Essig dazu, und läßt ihn damit aufkochen. Dieses wird zusammen zu den gahr gekochten Linsen hinzugerührt und angerichtet.

4) Die Linsen sind keine Gastspeise, man ißt sie nur, wenn man alleine mit seiner Familie speiset.

Es wird aber daneben frisches Rindfleisch, auch geräuchertes und gepökeltes Rind- und Schweinefleisch, Wurst, Schinken und Eyerkuchen dazu gegessen. Das geräucherte und gepökelte Rind- und Schweinefleisch, auch Schinken, können kalt oder warm seyn. Hat man vom vorigen Tage simpel gekochtes frisches Rindfleisch erübriget, so kann es in die Linsen, kurz vor dem Anrichten, hineingeleget, und warm mit den Linsen gegessen werden. Ein Stück von gekochtem kalten geräuchertem Schinken behandelt man eben so, wenn man will. Geräucherte Leber- und Blutwürste aber muß man auf dem Roste braten, und für sich allein daneben aufsetzen.

3) Bohnen, weiße getrocknete.

Die weißen trocknen Bohnen werden, wie die Erbsen, gahr gekochet, eben so gebrochen, auch die nämlichen Brühen, wie über die Erbsen, in Grübchen überher gegossen.

1) Die Bohnen sind selten so dickhülsicht, wie die Erbsen, daß sie des Durchtreibens durch einen Durchschlag bedürfen sollten. Sie sind in geringerer Achtung als die Erbsen, und daher immer nur eine gemeine Kost. Man ißt eben die Fleischarten dazu, die unter den Erbsen Nr. 1. benannt worden.

2) Eine bessere Bereitungsart der Bohnen ist diese: Wenn die Bohnen einen Sud gethan haben, wird die Haut abgeschälet oder abgezogen, die Bohnen aber röstet man hierauf etwas in einem Tiegel mit Butter. Dann wird noch gute Rindfleischbrühe, mit etwas geriebener Semmel und Muskatenblumen zugethan, die Brühe etwas semisch eingekochet, und die Bohnen aufgetragen. Einige gießen sich auch noch bey Tische etwas Weinessig auf den Teller dazu. Auch können die

Bohnen,

Bohnen, wie zuvor bey den Linsen Nr. 3. gesagt worden, sauer gekocht werden.

3) Eine noch andre Bereitungsart der Bohnen ist folgende: Man läßt sie völlig in Wasser gahr kochen, ohne ihnen, nach der vorigen Art, die Haut abzuziehen. Ist nun das Wasser abgegossen, so muß man sie mit einem Stücke frischer Butter, klein geschnittener Petersilie, und Pfeffer, auch etwas Rindfleischbrühe, oder süßer Sahne oder Rohm, stofen, oder schmoren, oder prägeln, wie man es so verschiedentlich zu nennen pfleget. Diese beyde letztere Bereitungsarten der Bohnen können zur Noth, in manchen Häusern, noch eine Gastspeise werden.

4) Ertüffeln.

Wenn die Ertüffeln sauber abgeschälet worden, so muß man sie in dünne Scheiben schneiden, mit Brühe von frischem Rindfleische weich kochen, und zuletzt viel Petersilie fein zerschnitten hinzuthun, beym Anrichten aber den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel überstreuen.

1) Die Ertüffeln müssen mit einer etwas kurz eingekochten Brühe auf den Tisch kommen. Fehlet es an Rindfleischbrühe, so wird nur allein Butter angethan. Doch schmecket die Rindfleischbrühe kräftiger.

2) Ertüffeln können unter keinerley Umständen eine Gastspeise werden, und man ißt, außer den bey den Erbsen Nr. 1. gedachten Fleischspeisen, auch Eyerkuchen des Mittags dazu.

3) Noch werden die Ertüffeln aus bloßem Wasser gekochet, und wie die Erbsen gebrochen in der Schüssel dergestalt aufgegeben, daß man, wie eben so mit gebrochenen Erbsen geschieht, Grübchen eindrücke, und

die

die nämliche fette Brühen vom Fleische, Butter oder gebratenen Speck, darein gießt.

4) Mit Speck sind sie so zu bereiten: Man kocht sie erst in Wasser gahr, schält sie ab, und schneidet sie klein; nachher schneidet man etwas Speck in Scheiben oder kleine Würfel, läßt es etwas schwitzen, dann weniges Mehl dazu, nebst gehacktem Majoran und Thymian, gießt ein gut Theil Rindfleischbrühe an, worauf die geschnittenen Ertüffeln hinzugethan und durchgekocht werden.

5) Abgekochte, kalt gewordene und in Scheiben geschnittene Ertüffeln in Butter gelbbraun gebraten sind auch beliebt. Auch werden sie, in Scheiben zerschnitten, nachdem sie gahr gekocht sind, in einer Pfanne in brauner Butter gebraten, und mit Ingwer bestreut, worauf man Zitronsaft hinzugießen kann. Auf einer andern Art werden sie so gestofet: Den in Wasser gahr gekochten Ertüffeln wird die Haut abgezogen, Wein darüber gegossen, und wenn sie in einen Topf gelegt worden, werden sie mit einem guten Theil Butter gewürzet, gesalzen, gestoßene Muskatenblumen nebst noch etwas Wein hinzugethan, und damit ein wenig durchgeschwitzet. Bey dieser Zubereitungsart werden gern die kleinern Ertüffeln genommen, und ganz gelassen, oder nur halb zerschnitten.

6) Sallat wird von Ertüffeln auch gemacht. Abgekochte, kalt gewordene und in Scheiben geschnittene Ertüffeln werden etwas gesalzen, mit Essig und Baumöl gemenget, und mit Pfeffer beym Anrichten überstreuet. Ohne etwas vielem Fett hat dieser Sallat nicht den rechten Geschmack. Einige pflegen auch wohl die mit der Schale auf den Tisch oder, wie man sagt, in der Montirung gebrachten Ertüffeln so zu essen, daß entweder geschmolzene Butter dabey oder, mit solcher Butter, Weinessig herumgegeben werde.

5) Hei-

5) Heidegrütze, Buchwaizengrütze.

Diese Grütze wird entweder mit oder ohne Milch gekochet. Kochet man sie mit Milch, so setzet man einen Kessel auf, in welchem etwas Wasser siedet. Die vorhin mit kaltem Wasser angerührte Grütze wird in das siedende Wasser des Kessels hineingethan, und sobald sie etwas aufgekochet, gießt man süße Milch hinzu, und rühret die Grütze beständig im Kessel mit der Kelle, um das Anbrennen derselben zu verhindern. Wenn sie meist gahr ist, wird noch Butter angelegt, und die Grütze aufgegeben, ohne daß Zucker oder Zimmt oben aufgestreuet werde.

1) Diese Grütze wird mit Eyerkuchen, Setzeyern, Schinken, Knackwurst, Räucher- und Pökelfleische, warmem und kaltem, gegessen. Ob sie schon mit Löffeln gegessen werden kann, so muß sie doch gemeiniglich mehr steif als flüssig seyn. Denn letztern Falls müßte sie als eine Grützsuppe angesehen werden.

2) Zur Veränderung, oder wenn man Milchspeisen nicht wohl vertragen kann, wird auch steife Grütze, ohne Milch, gekochet. Daher leget man nicht nur Butter an die mit Wasser allein kochende Grütze, sondern es wird noch überdem, auf die in die Schüssel ausgegossene Grütze, auch Butter, die in einer Pfanne oder Tiegel gelblicht gebraten worden, überher gegossen; daß die ganze Oberfläche damit bedecket sey. Man hat an dieser so bereiteten Grütze eine leichte und gesunde Speise.

3) Es ist die Buchwaizengrütze überall nur eine gemeine Kost, daneben auch, außer obgedachten Fleischspeisen, in manchen Gegenden Hering und Bratfische aufgesetzet werden.

4) Vom Buchwaizen wird auch schöner Gries, und hiervon ein Gemüse, wie von andern Griesarten,

also bereitet: Man läßt den in Milch gekochten Gries kalt werden, thut sodann 9 Eyerdotter und 3 ganze Eyer, die zuvor klein zerschlagen worden, hinein, daß es wie ein Mandelmus werde, macht es süß, schmiert eine Schüssel mit Butter aus, und läßt es darinn aufkochen. Zur Tafel wird Zucker und Zimmt überher gestreut.

6) Hirse.

Es wird die Hirse zuerst mit Wasser in einem Kessel angekochet, hierauf das Wasser abgeseihet, süße Milch angegossen, das Anbrennen zu verhindern fleißig mit der Kelle gerühret, und zuletzt, gleich vor dem Abnehmen vom Feuer, noch Rosenwasser hinzugegossen.

1) Die Hirse ist in vielen Häusern, besonders in Gegenden, wo sie stark gebauet wird, nur gemeine Vorkost, und man ißt daneben alle diejenigen Speisen, deren vorhin bey der Heidegrütze gedacht ist.

2) Wenn die Hirse in der Schüssel mit einer Haut bestanden, so wird klein gestoßener Zimmt und Zucker dicke obenher gestreuet.

7) Reis.

Der Reis, als eine Vorkost für sich allein, wird eben, wie die Hirse, gekochet und angerichtet. Er wird nur für eine Mittelspeise gehalten, und wird entweder, als ein Beyessen allein, oder auch zu Anfange der Mahlzeit mit denen bey der Heidegrütze gedachten Speisen, gegessen. In vielen Häusern kömmt der Reis mit Milch erst neben dem Braten auf den Tisch. Soll der Reis recht gut werden, so wäscht man ihn erst mit kaltem, dann mit lauwarmem, hernach mit heißem, zuletzt mit kochendem Wasser, läßt

ihn

ihn jedesmal im Wasser ein Weilchen stehen, besonders im kochenden, rührt ihn jedesmal, ehe man das Wasser abgießt, um, jedoch behutsam, damit er nicht klein gerühret werde. Einige gießen über den steif gekochten, und sodann in die Schüssel gegebnen Reis gebratene Butter, und bestreuen ihn mit Zucker und Zimmt; andre thun allein das letztere mit Hinweglassung der Butter.

8) Schwaden.

Die Art, Schwaden zu kochen, ist mit der Hirse auch einerley. Die Mittagsmahlzeit wird gemeiniglich damit angefangen. Weder Hirse noch Reis sind so wohlschmeckend und geachtet, als Schwaden. Man hat daher an dieser Vorkost allemal eine Gastspeise.

9) Grüne Erbsen.

Sobald die Erbsen in ihren Schoten ihre mittlere Größe erreichet haben, so werden sie nicht nur als das Neue vom Jahre, sondern auch, so lange man sie im Sommer haben kann, zu Tische gebracht. Man nimmt sie aus ihren Schoten heraus, wirft sie in einen irrdenen Tiegel, (in einer eisernen Pfanne verlieren sie leicht etwas von ihrer Farbe) thut ein Stück ungesalzene Butter daran, leget einen Deckel über den Tiegel, auch wohl ein Bündlein Petersilie, welches zuletzt wieder davon genommen wird. Wenn die Erbsen über gelindem Kohlfeuer gahr geschwitzet, und zuweilen umgeschüttelt worden, sieht man nach, weil zuerst kein Wasser daran gekommen, ob der aus den Erbsen ausgekochte Saft noch lang genung sey. Findet man keinen mehr, welches an der klar allein aufstehenden Butter zu merken ist, so thut man ein Paar Löffel

Wasser dazu, und um die Brühe semisch zu haben, noch etwas in feinem Kraftmehle umgerührte Butter, nebst wenigem Salze, denn zu vieles Salz ertödtet den natürlichen Geschmack der Erbsen. Zucker hingegen vertragen sie recht wohl, wenn man anders das Süße liebet.

1) Diese junge grüne Erbsen werden in einer Assiette oder Schüsselchen zu dem Braten oder Bratfischen aufgesetzet. Die grünen Garten- oder Stabelerbsen sind bessern Geschmacks als die Felderbsen.

2) Diese junge Erbsen sind eine sehr geachtete Gastspeise, zumal wenn sie noch selten zu haben sind.

3) Gemeine Hauskost sind grüne Erbsen in Schalen, die von den langen Stielen entlediget, gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, gesalzen und gahr gekocht werden. Ist das Wasser abgegossen, so wird beym Anrichten in der Mitte der Schüssel ein Loch gemacht, und eine Obertasse mit frischer Tischbutter hineingesetzt, daß solche zergeht, um beym Speisen die Schoten hineinzutunken. Die Erbsen müssen nicht sehr jung, aber auch nicht madicht seyn.

4) Geschmorte Zuckererbsen sind eine Art Gastspeise, und werden so bereitet: Man wäscht die Schoten rein, schneidet sie in Stücken eines Gliedes lang, setzt sie mit Wasser auf, salzet und schmoret sie in Butter. Auch kann man geschärbte Petersilie und Semmelkrumen daran thun, und dazu Schinken, Wurst, Rindfleisch u. dergl. essen.

10) Mohrrüben, Karotten.

Die Mohrrüben kommen entweder, als das Neue vom Jahre, sehr klein und jung auf den Tisch des Mittelmannes, oder sie werden auch, wenn sie groß und ausgewachsen sind, noch gekochet und gegessen.

Wenn

Wenn sie noch ganz jung, und das Neue vom Jahre sind, muß man sie, wie die jungen grünen Erbsen in einem Tiegel stofen oder schmoren. Sie brauchen aber längere Zeit als die Erbsen zum Gahrwerden; und es muß gleich zu Anfange etwas Wasser, nebst der Butter, in den Tiegel kommen. Hat man Brühe von frischem Fleische, so ist es desto besser. Das Gewürze daran aber sind: klein gestoßene Muskatenblumen, oder Nüsse. Man ißt diese junge Mohrrüben, als eine Gastspeise zu allerley Fleische, nur nicht zum Braten.

1) Wenn die Mohrrüben bereits groß, alt und erwachsen sind, so werden sie, als die gesündeste Wurzel unter allen Rüben, doch auch, im Sommer und im Winter, in vielen Häusern noch gern gegessen. Werden die vorhin erwähnte junge Rüben ganz und unzerspalten gelassen, so werden hergegen die dicken und mehr ausgewachsenen gespalten, und zwar in so viel Theile, als es nöthig ist, um sie so fein und klein hiernach schneiden zu können, daß sie recht weich und desto wohlschmeckender werden. Man setzet sie in einem Kessel kalten Wassers aufs Feuer, würzet sie zuletzt mit klein geschnittenen Zwiebeln und Butter, thut auch etwas in Wasser zerrührtes feines Mehl daran, um eine semische Brühe zu haben, und bestreuet den Rand der Schüssel mit zerriebener Semmel.

2) Diese alten Mohrrüben sind eine gemeine Speise; man ißt sie mit Eyerkuchen, Hering, Schinken, Rind- und Schöpsenfleische, auch mit Schweinefleische, und Carbonade von diesen nur gedachten Fleischarten.

11) Grüne Erbsen und Mohrrüben.

Dieses sehr geachtete Essen verstattet, die Mohrrüben auch schon von einer Mittelgröße noch zu neh-

men, wenn man sie nicht mehr jünger oder kleiner haben kann. Die Mohrrüben läßt man zuerst in einem Kessel ankochen, worauf die ausgepahlten jungen Erbsen hinzukommen. Das letztlich anzuthuende Gewürze ist: fein zerschnittene Petersilie, auch eine Zwiebel, die ebenfalls fein zerschnitten seyn muß, und frische, rein schmeckende Butter.

1) Wenn die Mohrrüben noch sehr jung oder klein sind, so läßt man sie ganz obbesagtermaßen. Sind sie etwas stärker, als diejenigen, mit denen das Neue vom Jahre angefangen wird, so werden sie in der Mitte zerspalten, und denn in ihrer Länge gelassen, oder diese Länge noch queer durchgeschnitten. Sind die Rüben schon zu einer mehrern Größe, so schneidet man sie in so kleine Stücke, daß sie bald durchkochen können. Und damit die Brühe semisch werde, muß man fein Mehl in Wasser gerühret noch mit dazu ankochen lassen.

2) Dieses Gericht ist eine **Gastspeise**, die mit Würsten, Spickgänsen, Schinken, Carbonade, auch Tauben- und Hühnerbraten verzehret wird. Man muß sorgen, daß alle Monate, den Sommer hindurch, junge Erbsen im Garten seyn; weil Erbsen und Mohrrüben die angenehmste Vorkost sind, die alle Woche ein- oder mehrmal gern gegessen wird. Wenn die Mohrrüben zu dicke sind, so nimmt der gute Geschmack dieses Essens ab. Man kann daher auch noch spate Mohrrüben säen, die mit den jungen Erbsen im rechten Verhältnisse sind. In den meisten Häusern pfleget man auch Erbsen und Mohrrüben in der Küche zu versüßen. Der Rand der Schüssel wird mit klein geriebener Semmel bestreuet.

12) Mohr-

12) Mohrrüben und Saubohnen.

Sobald die Saubohnen nur ihre Mittelgröße erreichet haben, so sind sie schon brauchbar. Einige lassen sie auch in ihrer dicken Haut, wenn sie schon zu ihrer Größe gekommen sind. Allein da diese Haut sehr dicke und unverdaulich ist, so soll man sie lieber herunter ziehen, und die Bohnen ohne dieselbe kochen. Es müssen aber die Saubohnen für sich allein in einem eignen Topf mit Wasser gekochet, und von ihrem zu strengen Geschmacke befreyet werden. Sind nun die Saubohnen auf besagte Weise angekochet, so nimmt man sie aus ihrem Wasser heraus, thut sie zu den kochenden Rüben in den Kessel hinzu, die zuletzt mit Butter, klein geschnittener Petersilie, auch einer gleichfalls fein zerschnittenen Zwiebel, gewürzet werden. Auch kömmt sodann noch geriebene Semmel hinzu, die man deshalb nicht eher anschüttet, damit die Brühe im Kessel nicht anbrenne.

1) Man nennt dieses Gerichte ein Westphälisches, weil es in Westphalen sehr gebräuchlich ist.

2) Auch hier zu Lande hat dieses Essen seine Liebhaber; man muß aber seine Gäste kennen, ob sie auch die Saubohnen essen, um eine Gastspeise daraus zu machen.

3) Gemeiniglich wird diese Kost nur mit Knackwurst oder Schinken, und letzterer meist ungekochet, oder roh, mit Pfeffer und Salz, gegessen.

13) Grüne Schnittbohnen.

Ziehet den jungen Bohnen, in welchen noch keine Körner befindlich sind, auf beyden Seiten die Fasern ab, schneidet sie fein, und thut sie in einem Kessel kochenden Wassers, würzet sie zuletzt mit Butter, Petersilie

terſilie und Pfefferkraut, beydes klein zerſchnitten, und damit die Brühe ſemiſch werde, ſo zerrühret fein Waizenmehl in Waſſer, und vereiniget es mit der Brühe im Keſſel.

1) Ehe noch die Bohnen in das kochende Waſſer geſchüttet werden, muß Salz eingeleget geweſen ſeyn, damit ihre grüne Farbe nicht verſchieße. Iſt der Keſſel roth oder von Kupfer, ſo werden die Bohnen ſchwarzbraun kochen. Es ſoll daher ein meſſingner Keſſel zu den Bohnen genommen werden. Wenn man Fleiſchbrühe hat, ſchmecken die Bohnen am beſten. Auch kann man ſtatt der Fleiſchbrühe in Würfel fein geſchnittenen Speck und etwas Zwiebeln gebrauchen. Einige nehmen auch halb Waſſer und Eſſig ſtatt der Fleiſchbrühe, und thun den auf nur beſagte Art behandelten Speck hinzu.

2) Ohne Pfefferkraut koche man nie die Schnittbohnen. Ihr einzig beſter Geſchmack kömmt lediglich auf dieſes Gewürzkraut an. Hat man Brühe von friſchem Rindfleiſche, ſo kann ſie auch zu dieſen Bohnen angewendet werden. Auch kochet man die Schnittbohnen mit Milch; es hat aber dieſe Bereitungsart keinen allgemeinen Beyfall.

3) Man muß die Schnittbohnen nicht in einer zu langen Brühe laſſen, damit ſie nicht, wie man ſaget, zu nackend ſchmecken. Manchen will es nicht bekommen, wenn das erſte Waſſer von den Bohnen nicht abgegoſſen, beſonders wenn es mit Rindfleiſchbrühe vereiniget wird. Es wird daher das Waſſer, worinn die Bohnen recht gahr gekocht worden, rein abgegoſſen, worauf ſie mit einem gute Stück Butter, ganz wenigem Mehle, daß kein wäſſerichter Geſchmack bleibe, und fein gehackten Gewürzkräutern durchgeſtoſt werden, da man denn erforderlichen Falls noch ein Paar Löffel voll kalt Waſſer hinzuthun kann. Andern ſchmecken

dieſe

diese Schnittbohnen besser, wenn nach abgegossenem ersten Wasser etwas Butter in einen Tiegel gethan, einen Löffel voll Mehl eingeknätet, und eine ganze Zwiebel, nebst etwas gehackten Gewürzkräutern hinzugethan wird. Sodann muß dieses alles mit Rindfleischbrühe einmal aufkochen, worauf die Bohnen in diese Brühe gethan, und auf Kohlen langsam kochen, bis sie angerichtet werden.

Sauer gekochte Schnittbohnen werden so bereitet: Man kocht die länglicht geschnittenen Bohnen in Wasser auf, schneidet Speck in Würfel, brät solchen, doch nicht sehr braun. Zu diesem gebratenen Speck, der vom Feuer abgesetzt und etwas abgekühlt worden, (es muß nie auf den über Feuer stehenden Fett Wasser, Essig, Wein u. dergl. zur Verhütung einer Feuersbrunst, aufgegossen werden;) gießt man Essig, läßt solches zusammen warm werden, und gießt es sodann an die Bohnen, nachdem das Wasser davon rein abgeklärt worden, und kocht die Bohnen hiemit vollends gahr; zuletzt wird etwas Petersilie oder Pfefferkraut fein geschärbt daran gethan, und, wenn man bald Anrichten will, etwas Semmelkrumen; oder man schmilzt sie durch mit etwas Mehl in kalter Butter durchgeknätet, und läßt sie damit durchkochen. Ist der Essig sehr scharf, so kömmt es auf die Liebhaber an, ob er mit etwas Wasser gelindert werden soll.

Eingemachte Schnitt- oder Schminkbohnen werden des Morgens eingewässert, ans Feuer gebracht, das erste Wasser abgegossen, und sodann mit Wasser oder Fleischbrühe, nebst angethaner Butter, gahr gekocht. Will man trockne weiße Bohnen darunter haben, so werden solche in einem besondern Topfe gahr gekocht, und etwas Pfefferkraut hinzugethan. Sie schmecken am besten mit Rindfleischbrühe gekocht, nach-

dem sie vorher erst mit warmen Wasser aufgesetzt, und solches wohl einigemal abgegossen worden.

4) Die Schnittbohnen sind eine Gastspeise. Man bestreuet ihre Schüssel auf dem Rande mit zerriebener Semmel. Auch garniret man den Rand der Schüssel mit Carbonade von Rind- Schöpsen- und Schweinefleisch, auch kleinen Bratwürsten, oder so genannten Saucischen. Sonst wird frisches Rindfleisch, auch geräuchertes und gepökeltes, Knackwurst, Schinken, Bratfisch, gebratene Tauben und junge Hühner ebenfalls dazu gegessen.

14) Grüne Brechbohnen, Schweizerbohnen.

In unsern Gärten bauen wir eine Art Bohnen, die zwar Bast oder Fasern auch an den Schoten haben, aber mürber als die andern Arten sind. Man nennt sie Schweizerbohnen. Brechbohnen aber darum, daß man sie nicht schneiden, sondern die Schote nur in zwey bis vier Theile zerbrechen darf. Die Kernen in der Schote können schon ihre völlige Größe haben, und sie schmecken doch immer noch gut. Sie müssen wie die Schnittbohnen gekochet werden.

1) Diese Brechbohnen sind eines der bereitesten Essen, und man hat schon bey der Gesindeküche gesaget, daß sie alle Empfehlung zur Gesindekost verdienen, und in guten Ländern noch sollten eingeführet werden, wo sie noch nicht bekannt sind.

2) Es werden diese Brechbohnen bis in den späten Herbst hinein gegessen, alsdenn aber fallen sie ziemlich süß. Ein geringer Nachtfrost kann sie verderben. Um dieses zu verhüten, pfleget man, wenn man des Tages spüret, daß Nachtfrost einfallen könne, die Bohnenranken mit ihren Stangen aufzuziehen, sie auf Haufen zu legen, und mit Reisern oder dünnem Strohe zu verdecken.

3) Diese

3) Diese Brechbohnen kann man nur als eine Mittelspeise ansehen. Eyerkuchen, Rindfleisch, Hammelfleisch, Enten- und Gänsefleisch werden dazu gegeben. Auch schmecket außer der Rindfleischbrühe auch Hammelfleischbrühe sehr wohl an denselben.

15) Pastinaken.

Wenn die Pastinaken, die so klein als die Mohrrüben eben nicht zerschnitten werden dürfen, mit kaltem Wasser in einem Kessel aufgesetzet, und zuletzt mit Butter und Thymian gewürzet worden: so sieht man nach, ob von den Wurzeln sich etwas abgekochet hat, wovon die Brühe hat semisch werden können. Findet es sich, daß die Brühe noch klar und zu dünne geblieben ist, so muß man sie mittelst angeschütteter zerriebener Semmel semisch machen. Hat man Brühe von frischem Rindfleische, Hühnern oder Tauben stehen, so giebt sie diesem Wurzelgewächse einen guten Geschmack, wenn es damit ist gekochet worden.

1) Die Pastinaken werden vor Michael am liebsten gegessen; weil sie nach dieser Zeit immer süßer werden, welcher süße Geschmack Vielen misfällig ist. Man ißt diese Wurzeln mit Rindfleisch, Hühnern, Tauben und Schinken.

2) Die Pastinaken sind zu aller Zeit eine gemeine Speise.

16) Spinat.

Verlesenen, und von allem Sande oder Erde wohl abgewaschenen Spinat thut man in einen Kessel kochenden Wassers, der einigemal aufgekochet, und in einem Durchschlage vom Wasser wieder befreyet und ausgedrücket, recht fein gehacket, hierauf aber in einem Kessel,

sel, Casserolle, oder Schmoltopfe, worinn ein Stück Butter und etwas Mehl angebraten worden, mit angeriebener Muskatennuß, durchgestofet wird; nachdem man von dem ersten Wasser, darinn der Spinat den Anfang des Kochens gemachet, hinzugegossen gehabt.

1) Damit der Spinat seine grüne Farbe nicht verliere, so muß sein erstes Wasser, damit er angekochet wird, etwas Salz bekommen haben.

2) Einige legen auch zu dem gehackten Spinat ein Paar ganze, von ihren äußeren Schalen entledigte, Bollen, die ihm einen angenehmen Geschmack verschaffen.

3) Semmeln, in langen Striemeln in Butter gebraten, werden oft auf den angerichteten Spinat gestecket, oder hingeleget.

4) Sehr gewöhnlich ist es, daß die Schüssel, worinn der Spinat ist, mit verlornen Eyern zierlich beleget werde. Man hat schon einer Art, verlorne Eyer zu machen, im ersten Kapitel Nr. 12. bey der Kräutersuppe gedacht. Zum Spinat, auch zum grünen Kohle, kann man sie noch auf diese Weise bereiten: Es wird ein Kessel oder eine Casserolle aufgesetzet, worinn das Wasser nur zwey bis drey Finger breit hoch stehen muß. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, sprenget man etwas Weinessig darüber, schlägt ein Ey nach dem andern ins Wasser hinein, und zwar so, daß keines das andre berühre. Sieht man, daß das Weiße ringsumher so wohl bestarret ist, daß der Dotter darinn feste sitzen muß, so nimmt man mit einem Schaumlöffel die Eyer, eines nach dem andern, heraus, und leget sie in eine breite Schüssel voll kalten Wassers. Ist nun der Spinat in der Schüssel so weit angerichtet, daß der Rand ledig geblieben, so nimmt man mit dem Schaumlöffel ein Ey aus dem kalten Wasser,

Wasser, putzet es auf solchem Löffel zu einer Rundung ab, leget es auf den Schüsselrand, und verfähret mit den übrigen eben also, bis der ganze Rand beleget ist. Beym Vorlegen des Spinats auf dem Teller werden ein oder zwey Eyer, nachdem sie ausreichen können, mit aufgeleget.

5) Auch beleget man den ganzen Spinat mit einem Eyerkuchen, oder den Rand der Schüssel mit Setzeyern, Sauscischen, Carbonade von Rindfleisch, Schöpsen- und Schweinefleisch. Schinken und Knackwurst, auch Spickgans werden ebenfalls zum Spinate aufgesetzet.

6) Der Spinat kann allemal als eine Gastspeise angesehen werden, man muß sich aber hüten, keine alte Faßbutter anzulegen, welche dem Gemüse einen verdorbenen und sehr älterichten Geschmack beybringen würde. In einigen Häusern wird wohl gar Zucker oder Korinthen zum Spinate hinzugefüget. Es hat aber dieses Verfahren in den meisten Häusern den wenigsten Beyfall; weil der Spinat schon an und für sich weichlich schmecket. Manche, statt den Spinat durch Zucker und Korinthen zu versüßen, thun gerade das Gegentheil, indem sie Sauerampfer unter den Spinat kochen. Aber auch diese Bereitungsart wird von den wenigsten beliebet.

17) Grüner Kohl.

Der Kohl wird sauber verlesen, gewaschen, recht fein geschärbet, und mit Butter und Salz in einem Kessel mit Wasser gahr gekochet. Beym Anrichten muß man den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel bestreuen.

1) Grüner Kohl wird in den meisten Monaten gegessen. Es werden aber zuweilen andre Kräuter mit selbi-

selbigem vermenget und gekochet; zuweilen aber ohne den grünen Kohl andre Kräuter allein gekochet, die man, des ähnlichen Geschmacks und ähnlicher Bereitungsart halber, doch auch grünen Kohl nennt; aber lieber **grün Kraut** heißen sollten.

2) **Grünkraut** ist im Frühjahre auch der bekannte Hederich. Er wird, wie der grüne Kohl, obbeschriebenermaßen, geschärbet und gekochet; schmecket aber besser, als der eigentliche natürliche Kohl, und ist fast völlig im Geschmacke des Spinats, dem er in der Zärtlichkeit nach dem Kochen gleich kömmt. Einige gießen das erste Wasser ab; andre aber thun es dieserhalb nicht, daß er seinen Kohlgeschmack nicht verlieren solle.

3) Auch der junge Senf wird als **Grünkraut** bereitet. Er wird geschärbet, das erste Wasser abgegossen, weil er sonst zu strenge schmecket, und wenn er wieder zum Kochen aufgesetzet wird; so thut man geschärbte Melte hinzu. Dieses Grünkraut ist nicht von so feinem Geschmacke als der Hederich; daher es nur im Nothfalle, wenn andre grüne Gewächse fehlen, auf den Tisch des Mittelmannes kömmt.

4) Wenn der grüne Kohl im Frühjahre und im Sommer gekochet wird, so hat er einen etwas harten Geschmack. Er wird aber zärter, wenn unter den Kohl Mangolt, Hederich, oder Beete, mit geschärbet werden.

5) Am lieblichsten schmecket grüner Kohl, ohne Vermengung mit andern Kräutern, wenn er vom Froste süß und weicher gemachet worden. Alsdenn wird er, auch aufgewärmt, von Vielen noch beliebet.

6) Kohlsprossen, die im Anfange des Frühjahres aus den alten Strünken, denen die Herzen abgeschnitten gewesen, wieder hervorkommen, geben auch eine angenehme Kost. Sie werden, wie der grüne Kohl,

nach

nach obiger Vorschrift gekochet. Nur pfleget man noch einige abgehäutete Bollen, bessern Geschmacks halber, mit zu kochen.

7) **Bremer Kohl** nennt man die Herzkolben, die aus der Spitze des grünen Kohls ausgebrochen, und nicht geschärbet, sondern ganz gelassen werden. Man leget ein Stück frische rein schmeckende Butter in eine Casserolle, oder in einen Schmoltopf, und läßt diese Herzsprossen, verdecket, so lange schmolen oder stofen, bis sie gahr und weich genung sind.

8) **Der grüne Kohl ist eine Gastspeise**, wenn er geachtete Speisen in seiner Begleitung hat. Diese sind verlorne Eyer, Carbonaden, Bratwürste und Schinken. Außerdem ißt man auch Eyerkuchen, Räucher- und Pökelfleisch daneben.

9) Man pfleget auch Kastanien mit dem grünen Kohle zu essen. Die Kastanien werden entweder auf Kohlen, oder in heißer Asche, mürbe gebraten; oder man seßet sie in einem verdeckten Tiegel oder Pfanne auf Kohlen, daß sie mürbe werden. Man entlediget sie von ihrer harten Schale, und läßt sie in dem kochenden Kohle noch mit aufsieden. Andre aber braten die von ihren harten Schalen befreyeten Kastanien in Butter mürbe, und legen sie beym Anrichten über den Kohl, und auf den Rand der Schüssel. Es will auch in einigen Häusern Mode werden, statt der Kastanien, für sich gahr gekochte, und von ihrer äußern Schale entledigte Ertüffeln auf den Rand der Schüssel zu legen. Die Mode würde befolgter seyn, wenn nur die Ertüffeln hier zu Lande theurer, oder wenigstens eben so selten, als die Kastanien, wären. Kann man über die Ertüffeln im Herbst, oder Winter, einen ganz mäßigen Frost gehen lassen, ohne daß sie inwendig Eis oder gefroren seyn: so bekommen sie davon einen den Kastanien

nien sehr gleichen süßen Geschmack, und schicken sich sodann sehr gut zum Kohl.

10) Grüner langer Kohl, oder Streifkohl, wird auch zuweilen gekochet, dessen Bereitungsart diese ist: Die Blätter des Kohls streifet man von den Stängeln ab, die Herzsprossen aber, wenn die Stengel abgeschnitten sind, färbet man kreuzweise ein. Man setzet sie mit kochendem Wasser und Salze zum Feuer, in einer Casserolle oder Schmoltopfe, und läßt den Kohl weich kochen. Hierauf wird dieser lange Kohl in einen Durchschlag gethan, und das Wasser recht rein abgeseihet. Nun leget man ein Stück Butter in den Schmoltopf, den Kohl füget man hinzu, verdecket den Topf mit seiner Stürze, und läßt den Kohl auf einem mäßigen Kohlfeuer langsam durchstofen. Man muß den Topf zuweilen umschütteln, damit der Kohl nicht anbrenne. Man beleget die Schüssel dieses langen Kohls mit Carbonade oder Saucischen. Auch wird Hammelkaldaune daneben gegessen, auch damit zugleich gekocht.

18) Weißer Kohl.

Man nehme einen oder mehrere weiße Kohlköpfe, koche sie in Wasser und etwas Salze weich, und wenn sie aus dem Wasser herausgenommen, und solches wohl abgetriefet ist: so lege man in einem Schmoltopfe oder Casserolle ein Stück Maybutter, etwas süße Sahne, nur wenig zerstoßene Muskatenblumen, aber mehr Englischen Pfeffer, Mehl in Butter umgekehret, um die Brühe semisch zu machen; und wenn der Kohl in dem verdeckten Gefäße allmälig durchgestofet, auch, um das Anbrennen zu verhüten, öfters umgeschüttelt worden, so lege man den Kohl in die Schüssel und bestreue den Rand mit geriebener Semmel, oder garnire

nire ihn mit Carbonade, auch wohl mit kleinen Bratwürsten.

1) Wenn der Kohl nur kleine Häupter hat, so dürfen sie, wenn sie weich gekochet aus dem Wasser genommen werden, nur in zwey Stücke, falls aber die Köpfe groß sind, in vier Stücke zertheilet, die Ribben aber ausgeschnitten werden; damit sich keine Butter einziehen möge, als welches unnütze wäre, weil man die Stängel nicht ißt.

2) Dieser weiße Kohl kann ein **Gastessen** seyn, und ein Stück Rindfleisch, auch eine Hammelkeule dazu aufgesetzet werden. Auch Gänse- und Entenfleisch mögen diesen Kohl begleiten.

3) Wenn er mit Fleischbrühe gestofet wird, so schmecket er noch besser, als noch obbeschriebener Bereitungsart.

4) **Milchkohl** wird von eben diesem weißen Kohle auf folgende Weise bereitet: Nachdem man die Herzen des Kohls ausgeschnitten; so hacket man ihn mit dem Hackemesser recht fein, und thut ihn in einen Kessel kochenden Wassers. Ist der Kohl halb gahr, so wird das Wasser rein abgeseihet, vorher aber besonders in einem Topfe aufgekochte süße Milch (denn sonst gerinnet sie) angegossen, mit Butter, und zerstoßenen Muskatenblumen gewürzet, ein wenig zuvor in Milch oder Wasser zerrührtes Mehl angethan, und der Rand der Schüssel, worein der Milchkohl gekommen, mit zerriebener Semmel bestreuet.

Dieser **Milchkohl** ist ein **Haupttessen**, welches mit Bratwürsten, Rindfleische, und Schinken, mit Knackwürsten und geräucherten Ochsenzungen, auch Schweinebraten und allerley Carbonaden begleitet wird.

5) **Essigkohl**: Schneidet weißen Kohl in feine länglichte Schnitten, wie den Krautsallat, setzet ihn

mit kaltem Wasser zum Feuer, gießet dieses Wasser wieder ab, wenn er halb gahr ist, und thut nun Essig, ein wenig Kümmel, Gänseschmalz oder frisches Schweineschmalz, auch etwas in Wasser zerrührtes Mehl dazu, und lasset alles zusammen durchkochen; gebet den Kohl auf, und bestreuet die Schüssel auf dem Rande mit zerriebener Semmel.

Man ißt diesen **Essigkohl** mit rohen und gekochten Schinken, kalten Pökel- und Räucherrindfleische, allerley Würsten und Schweinebraten. Es muß auch dieser Essigkohl zu der Zeit eine **Gastspeise** seyn, wenn man noch keinen eingemachten sauren Kohl, oder Sauerkraut haben kann, und dessen Stelle vertreten.

6) **Speckkohl** ist, wenn man weißen Kohl mit dem Hackemesser recht fein hacket, in einem Kessel oder Schmoltopf kochenden Wassers ihn beybringet, mit Butter, und etwas magern, in Würfel zerschnittenen ausgebratenem Specke, ganz zuletzt aber mit klein gestoßenem Pfeffer abwürzet, und noch, um die Brühe semisch zu machen, etwas in Wasser zerrührtes Mehl anthut, die Schüssel aber auf dem Rande mit zerriebener Semmel bestreuet.

Diesen Speckkohl ißt man mit Eyerkuchen, Carbonade, Würsten und allerley Fleische. Er ist aber nur eine **Mittelspeise**, obgleich vertraute Freunde, aus den Städten, sich dazu auf dem Lande zu Gaste bitten.

7) **Gefüllter weißer Kohl** dagegen ist **Gastspeise**. Man nennet ihn auch ein **Gartenhuhn**. Nimm einen Kopf weißen Kohl, schneide die unreinen äußern Blätter davon, schneide den Strunk heraus, hohle behutsam die inwendigen Blätter heraus, daß nur ohngefähr rund um den Kohlkopf drey Blätter bleiben, nimm die Hälfte von dem herausgenommenen Kohl, hacke selbigen ganz fein, nimm halb Kalb- halb

Schweine-

Schweinefleisch, suche alle Sehnen heraus, schneide und hacke es ganz fein mit etwas abgezogenen recht frischen Rindsnierentalg, thue es zu dem gehackten Kohl, nebst 8 oder 10 Eyern, nachdem der Kopf groß ist, Salz, gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer, fein gehackte Zwiebeln, etwas abgebrühete und recht fein gestoßene süße Mandeln, etwas Milch, geriebene Semmel; rühre es wohl durch einander, lege den ausgehöhlten Kohlkopf in die Mitte einer groben Serviette, thue das Gemengte in den Kohlkopf, bedecke ihn da, wo der Strunk ausgeschnitten ist, mit Kohlblättern, fasse die Serviette um den Kohlkopf zusammen, und binde sie recht dicht und fest an den Kohlkopf mit Bindfaden, wie solches bey einem Budding geschiehet, koche selbigen eben so, aber 5 Stunden; mache eine Sahnesauce dazu, nimm ihn aus der Serviette zum Anrichten, worauf der Kopf mit süßen, angebrüheten, abgezogenen, und in Striemeln länglicht zerschnittenen Mandeln besteckt, und die Sauce darüber gefüllet wird. Wenn er ein Paar Stunden gekocht hat, und man siehet, daß die Serviette um den Kohlkopf los ist, nimmt man ihn heraus, und bindet ihn unter dem Gebundenen, welches aber nicht aufgebunden wird, noch näher und fester an den Kohlkopf, und läßt ihn dann ferner seine Zeit durchkochen.

Weniger Zeit und Mühe erfordern diese Art **Gartenhühner**. Man nimmt dichte Kohlköpfe, schneidet unten einen kleinen Deckel ab, höhlt sie aus, und brät das Ausgehöhlte, nachdem es vorhin klein gehackt worden, in Butter gahr. Dann werden Eyer in Butter geschlagen, und Muskatenblumen dazugethan. Wenn der Kohl kalt ist, wird geriebene Semmel, Milch und Salz unter einander gerührt, und dies alles wird, doch nicht gar zu dichte, in die Kohlköpfe gefüllt, hierauf der Deckel darauf gebunden, die Kohlköpfe wer-

den in einen Tiegel gelegt; es wird halb Fleischbrühe und halb Wasser darauf gegossen; und so läßt man sie kochen, bis sie weich sind. Sodann werden sie in pürer Fleischbrühe gahr gekocht, und eine Brühe von Fleisch, Butter, Semmelkrumen und Muskatenblumen darüber gegeben. Man kann auch eine Sahnsauce dazu machen, nachdem man die Brühe, worin der Kohl gekocht worden, wohl abtriefen lassen. Man nimmt nämlich etwas ausgewaschene Butter, ganz wenig Mehl und ein Paar Eyerdotter, nebst etwas Petersilie, die in Wasser einmal aufgekocht und klein zerschnitten worden, ein wenig Muskatenblumen und ein wenig Salz; dieses zusammen durchgeknätet, und dann mit süßer Sahne abgerührt. Gemeiniglich wird diese Gastspeise mit Bratwurst garnirt und gegessen.

19) Savoyerkohl.

Der Savoyerkohl ist eine Gastspeise, und wird wie der weiße Kohl bereitet, auch mit eben den Fleischspeisen begleitet, die bey dem weißen Kohle genannt worden.

20) Blumenkohl.

Den Blumenkohl von allen harten Schalen und Blättern ringsherum entledigen, ihn hierauf eine Zeitlang in kaltem Wasser liegen, sodann aber in siedendem Wasser und etwas Salz beysetzen und gahr kochen, aber nicht zu mürbe werden lassen, und ihn endlich mit einer Schaumkelle in einem Tiegel oder Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, bringen, in welcher ein mit etwas Mehle durchgeknätetes Stück frische Butter angebraten, und mit Fleischbrühe versetzet worden, damit der Kohl über einer heißen Asche ganz gelinde, mit zugedecktem Gefäße, und angeschütteten zerstoßenen

Muska-

Muskatenblumen durchschwitzen müsse: dieses alles wird erfordert, um ein so geachtetes Gericht, als der Blumenkohl ist, zu bereiten. Man kann auch über diesen Kohl die Sahnsauce, die bey den Gartenhühnern kurz zuvor beschrieben ist, gebrauchen. Soll er aber eine saure Sauce haben, so wird er nach dem Abputzen ein kleines Weilchen im Wasser gekocht, dann dasselbe abgegossen, und der Kohl in einen Tiegel mit Fleischbrühe, Butter, Muskatenblumen, Pfeffer und Salz gahr gekocht. Mache eine Sauce von Eyerdottern, Butter, Pfeffer, geriebener Muskatennuß, Wasser und Weinessig, von beyden gleich viel, rühre es beständig über Kohlenfeuer; richte den Blumenkohl trocken an, und gieb die Sauce darüber.

1) Man muß sich bestreben, daß der Blumenkohl nicht zu einem Gemüse gekochet, sondern, so viel möglich, aus der Pfanne ganz heraus, und mit der Schaumkelle fein ordentlich auf der Assiette, oder Schüssel, neben einander hingeleget werde. Je breiter und flacher die Pfanne oder der Tiegel ist, desto bequemer läßt sich der Kohl heraus nehmen.

2) Der Blumenkohl ist eine Hauptvorkost, und die Fleischbrühe, womit er in dem Tiegel durchgeschwitzet wird, muß von frischem Rindfleische, Kapaunen oder alten Hühnern seyn. Fehlet es an solchen Fleischbrühen, so müßte man den Mangel mit süßer Sahne oder Rohm ersetzen.

3) Neben dem Blumenkohle wird Rindfleisch, Kalbfleisch, Geflügel, auch wohl zu Zeiten ein Lammsbraten gegessen.

21) Sauerkraut, eingemachter Kohl.

Wenn der eigends eingemachte weiße Kohl seine rechte Säure erlanget, und denn gemeiniglich Sauer-

kraut, oder Sauerkohl genannt wird: so räumet man den oben aufliegenden Sauerkohl, der gemeiniglich keinen guten Geschmack hat, ab, bis man ihn so findet, daß er nicht faul oder verlegen schmecket. In dem Topfe, darinn das Sauerkraut kochen soll, wird auf dem Boden ein Stück Butter geleget, hierauf das Kraut, mit zugegossenem kalten Wasser, angesetzet. Ist der Kohl halb gahr, so setzet man einen Tiegel auf Kohlen, in welchem Butter und etwas Mehl anbraten muß; so, daß sie gelb oder braun werde. Diese angebratene Butter wird zu dem Kohl hinzugegossen, und selbiger damit vollends gahr gekochet. Es kömmt auf die Liebhaber an, ob der aufgegebene Kohl mit Kapern, grünem Dill oder Schnittlauch fein zerschnitten, bestreut werden soll. Es muß kein warmes, sondern kaltes Wasser zugegossen werden im Kochen, sonst wird er hart. Muß auch nicht vor dem Kochen ausgewaschen werden.

1) Wenn an das Sauerkraut, zu Anfange des Kochens, Gänseschmalz geleget wird; so fällt es noch weicher aus, als von angelegter Butter. Manche bedienen sich auch hiezu des frischen Schweineschmalzes.

2) Es kann auch das Sauerkraut in einem irrdenen Schmoltopfe gahr geschwitzet, oder gestofet werden. Hat man es in bloßem Wasser halb gahr kochen lassen, so drücket man das Kraut in einem Durchschlage von dem Wasser wieder aus, leget in den Topf ein Stück ausgewaschene oder ungesalzene Butter, schüttet das Kraut darüber, decket den Topf wohl zu, und läßt das Kraut auf gelindem Kohlfeuer wohl durchstofen. Der Kohl wird mit dem Topfe zuweilen umgeschüttelt, auch mit der Kelle umgerühret, daß er sich nicht auf dem Boden anhänge. Sieht man zuletzt, daß die Brühe nicht semisch sey, so kann man etwas, mit Mehl eingeknätete ungesalzene, Butter noch hinzuthun, und den Kohl

in

in einer Schüssel anrichten, deren Rand, wenn er nicht mit Fleischspeisen beleget ist, mit zerriebener Semmel bestreuet wird.

3) An dem Sauerkraute schmecket kein Salz, daher nichts anzulegen, die anzuthuende Butter aber durch Auswaschen vom Salze zu befreyen ist.

4) Im Falle das Sauerkraut aus sich selbst nicht Säure genung hätte, so muß man selbigem mit hinzugegossenem Essig zu Hülfe kommen. In manchen Häusern wird der saure Kohl zuvor ausgedrückt, und in dem Schmortopf mit etwas Weinessig, ein wenig Wasser, auch wohl gar einem Stückchen Zucker und ausgewaschener Butter gahr geschmort. Oder es wird statt Weinessig ein Glas Wein genommen, und Zitronschale und Scheiben hinzugethan, diese aber vor dem Anrichten wieder herausgenommen.

5) Viele vermeynen, den Sauerkohl zu verbessern, wenn sie ihn ganz und gar mit Landweine kochen. Rheinwein aber gehöret für königliche und fürstliche Küchen.

6) Hat man Carbonade oder Saucischen, so beleget man den Rand der Schüssel damit. Ist es aber eine lange Bratwurst, so wird sie auf das Sauerkraut geleget. Auf diese Weise ist das Sauerkraut eine Gastspeise. Auch denn ist es dieselbe, wenn ein ganzer Schinken, geräucherte Ochsenzungen, Knackwurst, ein gut Stück geräuchertes oder gepökeltes Rindfleisch, daneben aufgesetzet werden. Von gepökeltem Schweinefleische ist die Begleitung: Der Schweinekopf, der so genannte Rüggebengel (Rückgrat), Schnauze, Ohren, und so genannte Eisbeine. Ein gebratener Hase kömmt auch öfters mit Sauerkraut auf den Tisch, entweder für sich besonders, oder in einer und eben derselben Schüssel, über oder unter dem Sauerkraute.

22) Erdäpfel.

Schälet die Erdäpfel ab, zerschneidet und siedet sie in Wasser und Salz. Sobald sie angesotten sind, so gießet das Wasser ab, und lasset die Erdäpfel in einem breiten flachen Tiegel, in Butter, etwas süßer Sahne oder Rohm, Muskatenblumen, auch klein geriebener Semmel durchstosen.

1) Diese Erdäpfel sind nicht für jedermann. Doch haben sie auch ihre Liebhaber. Man kann sie nicht für eine Gastspeise halten.

2) Wenn man Brühe von Rindfleisch hat, so schmecket diese Vorkost am besten, wenn sie damit bereitet wird. Man muß aber genau Acht haben, daß die Erdäpfel nicht zu sehr kochen, weil sie gar leicht überweich werden können. Sie blähen gar sehr, weswegen von einigen, statt der Muskatenblumen, vieler Pfeffer angethan wird. Man ißt sie aber gemeiniglich mit Rindfleisch, welches frisch, gepökelt, auch geräuchert seyn kann. Schöpsenfleisch wird auch dazu gegessen.

23) Märkische Rüben.

Die Rüben, nachdem sie abgeschrapet, und ihnen Kopf und Füße abgeschnitten worden, muß man ohne Butter oder Fett zuerst mit warmen Wasser allmälig ankochen, und wenn sie halb gahr sind, mit Butter in einem Schmoltopfe, nachdem ihr erstes Wasser abgegossen worden, durchschwitzen; und wenn sie nun mürbe sind, noch ein in Mehl umgekehrtes Stück Butter hinzuthun, und die Brühe, die noch mit klein gestoßenem Pfeffer gewürzet wird, semisch einstosen lassen. Hat man gute Brühe von Rind- Schöpsen- und Schweinefleisch, so bereitet man hievon den Rüben einen kräftigen Geschmack. Man muß sie aber in dem

Topfe

Topfe öfters schütteln und umrühren, daß sie nicht anbrennen. Will man sie braun haben, so wird statt weißen Mehles braunes angerühret. Beym Anrichten wird der Rand der Schüssel mit geriebener Semmel bestreuet.

1) Einige lassen die Rüben gleich mit Butter anstofen. Diejenigen aber, denen mit Blähungen nicht gedienet ist, gießen nach obbeschriebener Weise das erste Wasser der Rüben weg.

2) Um das Blähende der Rüben desto mehr abzuhalten, wird außer dem Pfeffer von Vielen noch Kümmel reichlich unter die Rüben mit gekochet, wovon ihr Geschmack nicht verdorben, sondern vielmehr erhöhet wird.

3) Es sieht häßlich aus, wenn die Rüben mit einer bläulichten Farbe auf den Tisch kommen. Diese entsteht, wenn sie den Abend zuvor, oder in zu früher Morgenstunde sind abgeschrapet worden. Man soll sie daher kurz vor dem Kochen, damit sie nicht anlaufen, wenn man sie zumal weiß kochen will, erst geschrapet, in warmen Wasser abgewaschen haben, und sofort dann ans Feuer bringen. Ist man aber doch genöthiget, die Rüben des Abends zuvor abzuschrapen, weil solches sehr viel Zeit erfordert, so muß man ein oder zwey Messer in die Rüben bis zum folgenden Tag hineinstecken, wodurch sie dann weiß erhalten werden.

4) Diese Rüben sind eine Gastspeise, und man hat in der Mark, Sommer- und Herbstrüben. Die ersten sind das Neue vom Jahre, und etwa um Johannis zu haben. Die Herbstrüben hat man vom Herbste an bis in die ersten Frühlingsmonate hinein, wenn sie wohl verwahret worden. Man ißt sie aber mit Rind- Schöpsen- und Schweinefleische, auch mit Enten und Gänsen, auch wohl mit Bratwurst, Saucischen und Carbonade. Ja in Ländern, wo diese Rüben rar und

theuer sind, ißt man sie auch zu Braten, von Enten, Gänsen und Schöpsen.

24) Kohlrabi.

Kochet den abgeschälten und in Stücken zerschnittenen Kohlrabi zuerst in Wasser mürbe, und wenn ihr solches abgegossen, so gießet wieder Brühe von frischem Rindfleische, oder alten Hühnern hinzu, und stofet ihn, nach angelegter Butter, mit Muskatenblumen, und geriebener Semmel vollends durch. Bestreuet beym Aufgeben den Rand der Schüssel mit geriebener Semmel.

1) Wenn der Kohlrabi das Neue vom Jahre noch ist, so hat man daran eine Gastspeise. In der Folge ist er nur eine Mittelspeise. Wenn er stöckericht ist, so ist er ein schlechtes Essen.

2) Neben dem Kohlrabi wird Rind- und Schöpsenfleisch, vornehmlich auch Tauben- Hühner- Enten- und Gänsefleisch gegessen.

3) **Kohlrüben**, oder Unterkohlrabi, sind weniger geachtet, und können, wie der Kohlrabi, gekochet, und mit dessen Begleitungsspeisen auch gegessen werden.

4) **Wasserrüben** kommen gar nicht auf den Tisch des Mittelmannes. Man hat aber auch andre weiße Rüben, welche zwischen diesen Wasserrüben und den kleinen Märkischen gleichsam in der Mitte stehen, und hin und wieder auch **Steckrüben** heißen. Man kochet und ißt sie, wie den Kohlrabi.

25) Welke Rüben.

Die Märkischen Rüben werden auch aufgetrocknet, und als eine vorzügliche Dauerspeise aufbewahret.

Hiezu

Hiezu erwählet man die kleinsten, denen die Köpfe beym Trocknen ein wenig abgeschnitten werden. Da ihnen Sand anhänget, welcher, bey dem Zusammenschrumpfen der Rüben, dem Auge entzogen worden, so muß man sie, an die fünf- bis sechsmal, mit laulichtem Wasser vor dem Kochen abspülen; damit kein Sandkorn den Zähnen fühlbar werde. Nach dem Abwaschen bringt man die Rüben, mit warmen Wasser, zum Feuer, wo sie halb gahr kochen müssen. In diesem Zustande zieht man die Rüben zurück vom Feuer, seihet das Wasser, mittelst eines Durchschlages, davon, und läßt die Rüben so erkalten, daß sie in die Hand genommen, und klein geschnitten werden können. Ist dieses geschehen, so wird das abgeseihete Wasser wieder auf die klein geschnittenen Rüben gegossen, und Butter zugeleget, mit welcher man sie nun langsam mürbe stofet. Kurz vor dem Aufgeben wird noch ein wenig, in kaltem Wasser zerrührtes Mehl hinzugefüget; damit die Brühe nicht wässericht, sondern fein semisch und schmackhaft ausfallen möge.

1) Es ist der Hausmutter unanständig, wenn diese Rüben ganz und unzerschnitten auf den Tisch kommen. Sie haben sodann einen schlechten Geschmack, und verrathen nur eine Bequemlichkeitsliebe. In ganz geringen Häusern müssen sie nur so ganz gegessen werden.

2) Die Rüben müssen nicht mit brühend heißem, sondern nur mit laulichtem Wasser abgewaschen werden; damit ihnen nicht von ihrer Süßigkeit etwas entzogen werde; als welche Süßigkeit ihre Hauptdelicatesse ausmachet.

3) Das Oberste der Rüben, als der Hauptsitz ihrer Süßigkeit, wird ihnen beym Kleinschneiden nicht abgenommen. Nur allein die langen dünnen Schwänze

oder Füße, weil sie geschmacklos sind, werden weggeworfen.

4) Die welke Rüben sind nicht viel dicker, und meist dünner, als ein starker Federkiel. Denn dicker schmecken sie nicht. Sie werden daher nicht, nach der Länge, herunter gespalten. Man schneidet sie in solche kleine Stücke, die etwa die Größe einer Stabel- oder Gartenerbse haben.

5) Gemeiniglich ist der Mittelmann auf dem Lande nur ein Kenner dieses Essens, bey dem es eine sehr geachtete Gastspeise ist. Nur müssen die Rüben nicht hart seyn. Man darf sie daher nicht mit geschwindem und starkem Kochen angegriffen und dadurch zum Hartwerden eingeleitet haben. Gekochte Räuchergans, Rind- und Schweinefleisch, gepökelt und geräuchert, Schinken und Knackwürste, Ochsenzungen und Bratwurst, begleiten die welke Rüben. Die geräucherte Gans aber ist mit den Rüben am beliebtesten, und Kenner ziehen diese Rüben den meisten andern Vorkosten weit vor.

26) Spargel.

Schneidet den untersten Theil des Spargels, wo er in der Erde schräge abgeschnitten ist, gerade ab, werfet ihn in kaltes Wasser, bindet eine Handvoll nach der andern, gegen das dicke Ende zu, in Bündlein zusammen; bringt dieses Bündlein mit Wasser und etwas Salze in einem Topfe dergestalt zum Kochen, daß der Spargel auch nicht zu weich werde, und die Köpfe gar abbrechen, oder vermüsen. Nehmet nun die Bündlein aus dem Wasser heraus, und decket sie zu. Beym Anrichten leget ein Bündlein nach dem andern in eine flache Schüssel oder Assiette, daß die dicken Enden auf dem Rande, die Köpfe aber einwärts der Schüssel zu liegen

liegen kommen. Schneidet die Bündlein los, breitet sie behende aus einander, daß kein leerer Platz an dem Rande der Schüssel oder der Assiette erscheine, und gebet nun eine Sauce darüber.

1) Der Spargel ist ein **Haupressen**, und wird entweder für sich allein als ein Beyessen, oder zu mancherley Braten, Mittags und Abends, gegessen.

2) Die gemeinste Sauce ist diese, daß Butter, die keinen älterichten oder verdorbenen Geschmack haben soll, in einem Tiegel gäblicht gebraten und aufgegossen werde. Einige lassen die Butter nur allein zergehen, aber Viele können den rohen Geschmack dieser nicht angebratenen Butter nicht erleiden. Ueber die ausgegossene Butter und den Spargel wird Muskatennuß gerieben.

3) Eine **aufgezogene Butter** zur Sauce über den Spargel ist diese: Wenn man ausgewaschene oder doch nur äußerst wenig gesalzene Butter, und zwar deren Hälfte zuerst, nebst zwey bis drey Löffeln voll Wasser, und einer guten Messerspitze voll feines Mehl in einem Tiegel, über gelindem Kohlfeuer abrühret, und die Butter mit dem Löffel immer in die Höhe zieht, als wovon diese Butter aufgezogene Butter heißt. Die andre zurückgebliebene Hälfte der Butter aber thut man nach und nach Stückweise hinzu, und wenn dieses mit dem letzten Stückchen Butter geschehen, so wird die Sauce semisch genung seyn. Länger läßt man nun die Butter nicht im Tiegel, damit sie nicht verkäse. Man gießt sie sofort auf den Spargel, oder andre Speisen, die sich zu dieser Sauce schicken.

4) Eine **Holländische gemeine Sauce**, die auch zum Spargel, als ein Ueberguß, gebrauchet wird, ist folgende: Setzet Wasser in einem Tiegel auf, thut ein wenig zerstoßenen Saffran, Muskatenblumen, Zitronschnitte, etwas Weinessig und Zucker dazu, und

lasset

lasset alles zusammen ansieden. Nehmet hierauf den Tiegel von den Kohlen ab, rühret so viel Eyerdotter hinzu, als ihr vermeynet zu einer recht semischen Sauce genung zu haben, setzet noch einmal den Tiegel ein wenig auf die Kohlen, unter beständigen Umrühren der Sauce, die auch ein Aufguß über Fische, und manche Fleischspeisen seyn kann. Wenn aber diese Sauce ein Aufguß über den gekochten Spargel seyn soll, so müssen die Zitronscheiben zurückbleiben. Zur Spargelsauce darf man nur Zitronsaft eintröpfeln, wiewohl man auch schon an dem bloßen Weinessig genung Säure dieser Sauce verschaffen kann. Aber zur Zierde einer Fisch- oder Fleischsauce, müssen die Zitronscheiben allemal gegenwärtig seyn.

5) Eine Weinsauce zum Spargel ist auch diese: daß man ungesalzene Butter, Eyerdotter und nur wenig Kraftmehl, nebst zerstoßenen Muskatenblumen durchknäte, und zwar mit halb Wasser und halb weißem Weine und Zucker, dieses alles in einem Tiegel über Kohlen abrühre. Man muß diese Sauce nicht durch zu vielen Zucker matt und unschmackhaft machen. Man kann auch allenfalls etwas Weinessig hinzugießen, um eine Schärfe der Sauce beyzubringen.

6) Einige essen auch den Spargel so, daß Weinessig und Provenceröl, kalt, wie zum Sallat, übergegossen werden. Statt des Weinessigs wird auch ausgepreßter Zitronsaft genommen.

27) Artischocken.

Das vorgängige Abputzen der Artischocken geschieht dergestalt, daß man sie unten bey dem Stängel kurz abschneide, die kurzen harten Blätter davon nehme, oben das Spitze, und von den untern Blättern das Scharfe sauber abschneide, und wenn sie etwas in kaltem

kaltem Wasser gelegen, in kochendem Wasser und etwas Salz nun die Artischocken beysetze, wenn sie gahr sind, sie aus dem Wasser nehme, damit sie, auf einer Schüssel gestülpet, aber zugleich zum Heißbleiben wohl zugedecket, abtriefen, und vom Wasser entlediget werden. Ist dieser Zweck erreichet, so setze man sie neben einander, auf einer mehr flachen als tiefen Schüssel hin, wenn man noch das inwendige Rauhe des Stuhls behende herausgenommen hat.

Man kann eine so genannte Holländische oder eine Weinsauce, dergleichen zuvor beym Spargel beschrieben sind, aufgießen. Es sind aber die Artischocken allemal ein Hauptessen.

28) Grüne Birnen.

Grüne Birnen sind keine unreife, sondern reife Birnen. Man nennt sie aber grün, in Gegensatz der gebackenen oder getrockneten Birnen. Sind die Birnen nur klein, so werden sie in zwey Hälften von einander geschnitten. Sind sie groß, so werden sie in vier, und nach Erfordern wohl in mehrere Theile zerschnitten. Haben die Birnen des Abwaschens nöthig, so geschieht es mit kaltem Wasser. Man kochet sie, ohne ihnen die Haut abgeschälet zu haben, und wenn sie halb gahr sind, wird Butter in einem Tiegel mit etwas Mehl gebräunet und angegossen.

1) Außer der Butter ist Beyfuß das einzige Gewürze, dessen in ziemlicher Menge mit gekochet und auch gegessen wird. Ohne Beyfuß sind die Birnen nur schlecht schmeckend.

2) Wenn die Birnen keine röthlichte Brühe ausgeben, so müssen etwas gebackene Kirschen daran mit gekochet werden. Außer dem davon entstehenden bes-

fern

sern Geschmack, verschafft man den Birnen, und ihrer Brühe ein besseres Ansehen.

3) Die Birnenbrühe muß, um des guten Geschmacks willen, nicht wässericht und dünne, sondern etwas semisch seyn. Dieserhalb muß Mehl, aber sehr feines Waizenmehl, unter braun gemachter Butter im Tiegel gerühret, und zur Brühe gethan werden.

4) Wenn man reife Birnen vorgeschrieben hat, so werden diejenigen, die überreif und taig sind, völlig ausgeschlossen. Diese schmecken nicht mehr, werden zum Mus im Kochen, und gehören allenfalls nur auf den Gesindetisch.

5) Die Birnen noch wohlschmeckender zu machen, soll man von schwarzem Brodte braune Oberrinde auf Kohlen wohl rösten, und das etwa verbrannte abschrapen; diese geröstete Rinden aber, bald vor dem Aufgeben der Birnen, in den Topf hineinstecken, damit sie nicht hart, sondern weich auf den Tisch kommen. Je süßer die Birnen sind, desto abstechender wird der Geschmack derselben mittelst des sauren schwarzen Brodtes. Fehlet es an diesem schwarzen Brodte, so fehlet der halbe Wohlgeschmack dieses Gerichts. Er kann daher in Städten, ohne dieses schwarze Brod, nicht mit weißem Roggenbrodte nachgeahmet werden. Von einigen werden auch Klöße von Waizenmehl unter diese Birnen gekochet.

6) Wenn diese grüne Birnen das Erste oder Neue vom Jahre sind, so hat man daran auch eine **Gastspeise**; in der Folge aber nur eine **Mittelspeise**, im Herbste und Winter aber allein eine **gemeine Speise**.

7) Man ißt mit grünen Birnen allerley geräucherte und gepökelte Fleischspeisen, Hering, Bratfische, Carbonade, auch gebratene Tauben, und junge gebratene Hühner.

8) Ge-

8) **Geschmorte Birnen** bereitet man also: Man schälet die Birnen ab, und läßt sie ganz. Je größer diese Birnen sind, desto mehr Zierde für den Tisch. Man schneidet die Birnen nur kreuzweise, bis bald an die Kerne; aber nicht tiefer, damit sie nicht von einander fallen. Die Stiele müssen auch nicht den Birnen, wie auch an den vorhergehenden nicht geschehen soll, abgeschnitten, sondern daran gelassen werden. In dem Schmoltopfe aber stofet man die Birnen mit halb Wasser und halb Wein, würzet sie mit Butter, Zucker und klein gestoßenem Zimmt, läßt die Brühe semisch einstofen; beym Anrichten aber setzet man, Birne neben Birne, auf der Schüssel oder Assiette hin; so daß sie nun auch noch dicke mit Zimmt überstreuet, und, als eine Gastspeise, zu allen Braten gegessen werden. Man hat große Winterbirnen, welche in dem Schmoltopfe von selbst roth schmolen; wenn man aber dergleichen Birnen nicht hat, so muß man, statt weißen Weins, rothen angießen, oder in Ermangelung des letzteren, gebackene Kirschen mit durchstofen lassen. Es versteht sich von selbst, daß die so genannte schmelzende Birnen, z. E. Beureblanc u. s. w. zum Schmolen nicht taugen. Sie sind zum Kochen eben so wenig, als taige Birnen, brauchbar. Uebrigens muß man sich mit seinem Lagerobste so einrichten, daß man den ganzen Winter hindurch geschmolte Birnen, eine so geachtete und wohlschmeckende Speise, auftragen könne.

9) **Geschmorte Birnen mit rothem Wein und Gelee** sind noch geachteter, und werden so bereitet: Eine gute Art Birnen werden abgeschält, mit rothem Wein, einem Stück Zucker und etwas Zitronschale aufgesetzt, die Birnen hineingelegt und gahr geschmoret. Beym Anrichten thut man in die Brühe noch etwas Zucker, läßt sie noch eine Weile kochen, und

gießt sie, nachdem sie etwas abgekühlet, auf einen Teller von Porcellain oder Fayence, läßt es ganz kalt werden, sticht es mit dem Löffel ab und legt es auf die Birnen, welche man mit länglicht geschnittener Zitronschale und Zitronscheiben, welche letztern mit dem Zitronreißer bunt ausgezackt worden, belegt. Man kann auch an die Brühe ganzen Zimmt thun.

10) Es sind Birnen, die, da man keine andere nach der Jahreszeit haben kann, oder wenn kein rechtes Obstjahr ist, an und für sich selbst im rohen Zustande eben nicht sonderlich schmecken, aber doch zum Schmoren in Ermangelung besserer genommen werden müssen. In diesem Falle thut man am besten, daß sie in Viertel zerschnitten werden, um von der Brühe einen bessern Geschmack zu bekommen. Auch muß man bey solchen Birnen das Wasser weglassen, und sie mit Weißbier, Zucker und Zitronschale gleich aufsetzen und gahr schmoren. Will man aber allein nur Wein, rothen oder weißen, nehmen, so läßt man ihn erst mit einem Stück Zucker aufkochen, und legt denn die geschälten Birnen zum Schmoren hinein. Man verbessert auch den Geschmack der im rohen Zustande schlecht schmeckenden Birnen sehr, wenn in Scheiben zerschnittene abgeschälte Quitten mit geschmoret werden, die man denn beym Anrichten herausnehmen oder mit verspeisen kann. Manche bedienen sich auf gleiche Weise der Quitten beym Schmoren der Pflaumen, um ihren Geschmack piquanter zu machen.

29) Apfelmus.

Schneidet abgeschälte Aepfel klein, werfet den Kriebs, oder das Gehäuse mit seinen Kernen weg, leget zu unterst des Schmoltopfes ein Stück frische Butter und Zucker, hierauf die Aepfel mit Wasser, oder

weißen

weißen Wein; lasset die Aepfel in dem verdeckten Topfe, der zuweilen umgeschüttelt werden muß, ganz gelinde einstofen. Sollten die Aepfel nicht von selbst zu einem Muse zergangen seyn, so zerreibet sie mit der Kelle in dem Topfe, und streuet beym Anrichten klein gestoßenen Zimmt etwas dicke überher.

1) Das Apfelmus wird entweder als ein Beyessen für sich allein, oder zu allerley Braten und kaltem Pökel- auch Räucherrindfleische gegessen. Letzteren Falls wird er nur kalt gegeben, weil er kalt besser als warm zum Braten schmecket.

2) Soll das Apfelmus zum Braten noch wohlschmeckender werden, so muß man aufs allerfeinste zerschnittene Zitronschale, kurz vor dem Anrichten, noch in dem Schmoltopfe unter das Mus gemenget haben.

3) Man muß seine Aepfel kennen, da immer die eine Art zum Muse besser schmecket als die andre. Nur schlecht und matt schmeckenden Aepfeln kann man mit Weine nachhelfen. Bey vielen Aepfelarten, z. E. bey Reinetten, Stettinern u. s. w. ist der Wein wohl überflüßig, weil sie schon an sich selbst einen weinichten Geschmack enthalten.

30) Borgsdorfer Apfel.

Dieser allen ausländischen Aepfeln, im Geschmacke, vorzuziehende vaterländische Apfel, ist der einzige, den wir uns gekochet, als eine der allergesündesten Vorkosten, am liebsten auftragen lassen. Wenn der Borgsdorfer Apfel aber gekochet werden soll, so suchet man, unter seinem Vorrathe, die kleinern Aepfel dieser Art aus, (denn die größern sind Tafelobst, und werden roh aufgesetzet,) schälet sie nicht, bricht ihnen auch keinen Stiel aus, leget ein Stück frische Butter

in den Schmoltopf, und läßt sie, nach zugegossenem Wasser, in dem verdeckten Gefäße, über gelindem Feuer durchstofen. Das einzige Gewürz, welches außer der Butter hinzukömmt, ist vieler, vorher aber wohl gereinigter, Anis. Man hat darauf zu sehen, daß die Brühe nicht zu lang werde. Wenn einige Aepfel aufspringen, so werden sie die Brühe bald semisch machen. Wenn die Aepfel aufgegeben sind, so bestreuet man sie in der Schüssel mit vermengten Zucker und Zimmt.

1) Die Borgsdorfer Aepfel müssen nicht eher zum Kochen verwendet werden, als bis sie, im grünen oder ungekochten Zustande, eßbar geworden sind. In manchen Jahren, wenn August und September warm und trocken gewesen, werden sie doch schon einige Wochen nach dem Abnehmen vom Baume zum Kochen gut und schmackhaft befunden.

2) Es ist eben nicht nöthig, Zucker zu den Aepfeln in den Schmoltopf zu thun, weil sie meistens in sich selbst keinen sauren Geschmack haben.

3) Wenn man des reichlich mit zu kochenden Anises gedacht hat, so muß man doch Maaße halten, und nicht zu viel anwerfen, daß der natürliche Apfelgeschmack darüber nicht verlohren gehe.

4) Dieses Essen ist eine vortreffliche Krankenspeise, für solche besonders, die Brustbeschwerden haben. Uebrigens sind diese so gekochten Aepfel eine Gastspeise, die gemeiniglich mit kaltem Pökel- und Räucherfleische, auch kalten gekochtem Schinken, Eisbeinen und Bratwürsten, auch Bratfischen verspeiset werden.

5) Eben dieser Borgsdorfer Apfel wird auch, ohne Vermengung mit andern Aepfelarten, ganz allein zum Apfelmuse, mit fein zerschnittener Zitronschale, bereitet, und kalt, zu allen Braten, vornehmlich aber zu wildem

wildem Geflügel gegessen. Man verfährt damit so, wie vorhin beym Apfelmuse in der zweyten Anmerkung ist gesaget worden.

6) Aber auch eben dieser Apfel wird ganz und unzerschnitten geschmolet, und also auf den Tisch gebracht. Man schälet die Aepfel sauber ab, ohne ihnen den Stiel zu nehmen. Die Blüthe allein wird ihnen ausgeschnitten. Man nimmt aber zu diesem Gebrauch auch lieber die kleinen Aepfel, weil sie besser als die großen durchstofen können. Man leget ein Stück ungesalzener Butter unten in den Schmoltopf, die Aepfel darüber, gießt Wein dazu, versüßet ihn mit Zucker, und kurz vor dem Abnehmen vom Feuer wird noch fein zerschnittene Zitronschale zugeschüttet. Man setzet die Aepfel beym Anrichten neben einander auf eine Assiette oder Schüssel hin, und bestreuet sie mit Zimmt. Sie werden zum Braten gegessen, und andre eben so behandelte Aepfel sind ihnen lange nicht zu vergleichen.

7) Auf einer andern Weise wird der geschälte Apfel so geschmoret: Man setzt ihn mit Weißbier auf, thut geschnittene Zitronschale, ein wenig weißen Wein und Zucker daran, bis die Brühe eingeschmoret ist und die Aepfel weich sind; alsdann richtet man sie mit Zitrone an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Will man die Aepfel mit Corinthen schmoren, so läßt man sie nach dem Reinwaschen in Butter braten, und thut sie an die Aepfel. Man kann sie auch ungebraten anthun.

8) **Borsdorfer Aepfel mit Gelee.** Sie werden geschält, in Wasser und Wein geschmort, und Zitronschale mit einem guten Stück Zucker hinzugethan. Sind sie gahr, so nimmt man sie heraus, und läßt die Brühe noch etwas kochen, wenn zuvor noch etwas Zucker hineingethan worden. Man läßt die Brühe kalt werden, so wird sie Gelee. Richte die Aepfel in einer

Assiette an, stich mit einem Löffel den Gelee aus, und lege ihn darauf herum. Mit Birnen kann man's eben so machen.

9) Noch bereitet man von Borgsdorfer Aepfeln folgendes angenehme Gemüse: Wenn die Aepfel abgeschälet worden, so schneidet man sie in Scheiben, leget Butter in eine Pfanne, gießt Wein dazu, vereiniget die Brühe mit Korinthen, klein geschnittener Zitronschale und Zucker, verdecket die Pfanne oder den Tiegel, und läßt die Aepfel auf mäßigem Kohlfeuer durchstofen, ohne daß die Scheiben in Mus verwandelt werden. Sobald die Apfelscheiben mürbe sind, werden sie aufgegeben, und mit Zimmt dicke überstreuet. Dieses Gemüse wird warm zum Braten, besonders aber zu gebratenen Tauben und gebratenem kleinen wilden Geflügel, sowohl des Mittags, als des Abends, gegessen.

31) Grüne Pflaumen.

Grüne Pflaumen, in Gegensatz der trocknen oder gebackenen, sind recht reife Pflaumen. Man bereitet davon eine sehr geachtete Gastspeise auf folgende Art: Man setzet eine zinnerne Schüssel über Kohlen auf einen eisernen Triangel, leget eine Pflaume neben der andern (aber keine über der andern) hinein, nebst Zucker und frischer ungesalzener Butter, auch etwas zerstoßenem Zimmt, verdeckt hierauf die Schüssel genau, und läßt nun die Pflaumen bey ganz gelinder Hitze allmälig durchstofen.

1) Es muß zu diesen abzustofenden grünen Pflaumen weder Wasser noch Wein kommen, indem sie in ihrem eignen Safte gahr schwitzen.

2) Die Kohlenhitze muß so regieret werden, daß sie nicht zu stark, und die Pflaumen aufplatzend gemachet

chet werden. Nichts ist dem Auge in Ansehung der Pflaumen gefälliger, als wenn sie ganz und unaufgesprungen da stehen, und doch gahr sind. Man ißt diese geschmolte grüne Pflaumen zum Braten.

3) Daß man die Pflaumen in einer zinnernen Schüssel durchstofet, geschieht deshalb, weil die kurze ausstofende Pflaumenbrühe sehr verringert werden würde, wenn man sie aus ihrem Schmolgefäße in ein andres hinüber bringen wollte. So ist man auch froh, daß nur den Pflaumen die Haut nicht aufgesprungen ist, welches noch leicht geschehen könnte, wenn sie in ein neues Gefäße übergetragen werden sollten. Da aber die Pflaumenbrühe von dem Zinne währenden Schmolens gar leicht metallische Theile auflösen und sich damit vereinigen könnte, so sollte man lieber eine irrdene flache Schüssel zum Schmolen der grünen Pflaumen gebrauchen; um eine so ausnehmend delicate Speise weniger verdächtig zu machen.

4) **Abgeschälte Pflaumen** werden also geschmort: Man legt die Pflaumen in kochendes Wasser, daß ihnen sodann die Haut abgezogen werden kann. Beym Aufsetzen wird ein wenig Wein und ein Stück Zucker dazu gethan. Wenn sie anfangen zu kochen, so drückt man die Steine heraus, läßt die Pflaumen auf Kohlen gahr schmoren, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Mit frischen **Aprikosen** und Pfirsichen macht man es eben so. Will man **Weinbeeren** schmoren, so werden sie blos mit Zucker aufgesetzt. **Heidelbeeren** eben so. Diese kann man auch trocknen, und, wenn sie mit Wein und Zucker geschmoret worden, zum Braten essen.

32) Stachelbeeren.

Setzet einen irrdenen Tiegel auf Kohlen, und lasset darinn nur wenig gesalzene Butter mit Zucker

etwas bräunlicht braten; und wenn dieses geschehen, so schüttet die Stachelbeeren hinein, so daß ihr die Kohlenhitze verringert, damit die Stachelbeeren nicht aufplatzen. Verdecket den Tiegel, und lasset diese Beeren etwa eine Viertelstunde durchschwitzen, worauf sie können gahr geworden seyn. Beym Anrichten bestreuet sie etwas dicke mit klein gestoßenem Zimmt.

1) Die Stachelbeeren müssen, zum Küchengebrauch, an ihren Sträuchern noch nicht weich und süße, oder reif, geworden seyn. In diesem Zustande taugen sie nicht zum Stofen. Man muß zusehen, daß sie nicht sonderlich im Stofen aufspringen und in Mus verwandelt werden.

2) Man ißt die Stachelbeeren, als eine Gastspeise, zu allerley Braten, zu Lamm- und Kalbfleisch, Hühnern und Tauben.

3) Noch eine andre, aber mehr weitläuftige Art, die Stachelbeeren zu kochen, ist diese: wenn man ihnen Stängel und Blüthe abgeschnitten, mag man sie in kochendem Wasser nur ein wenig abbrühen, aber darinn nicht zum Kochen kommen lassen; damit sie nicht aufspringen. Man schüttet sie hierauf in einen Durchschlag, daß das Wasser wieder abtriefe, thut sie in einen flachen irrdenen Tiegel, mit vielem Zucker und wenigem Weine, und auch weniger Butter, nebst fein zerschnittener Zitronschale, und wenn sie bey gelinder Hitze durchgeschwitzet sind, so giebt man sie auf, und bestreuet sie mit klein gestoßenem Zimmte. Eben so kann man noch die Stachelbeeren in einer gelben Brühe bereiten, wenn man ein wenig ungesalzene, oder höchstens nur äußerst wenig gesalzene, Butter mit ein wenig feinem Mehle, und einigen Eyerdottern, durchknätet, diese in dem Tiegel über Kohlen gelinde, nebst Zucker und klein geschnittener Zitronschale, auch halb Wasser und halb Wein abrühret, und die in kochendem

dem Wasser zuvor abgebrüheten Stachelbeeren hinzu thut; daß sie in dem zugedeckten Tiegel etwas durchschwitzen müssen.

33) Prunellen, gebackene oder trockne Pflaumen.

Man setze die in laulichtem Wasser abgewaschenen Pflaumen, mit kaltem Wasser, in einem Topfe zum Feuer, lasse sie gelinde kochen, und thue, wenn sie meist gahr sind, etwas frische, und äußerst wenig gesalzene Butter hinzu. Kurz vor dem Abnehmen aber vom Feuer werden noch aufs feinste zerschnittene Zitronschalen hinzugefüget, und die Pflaumen, wenn sie mit den Zitronschalen noch einen kleinen Sud gehabt, aufgegeben; in der Schüssel aber oder Assiette mit weißem Zucker dicke überstreuet.

1) Man muß Acht haben, daß die Brühe der Pflaumen etwas kurz einkoche, damit sie keinen so genannten wässerichten Geschmack an sich haben.

2) Pflaumen, die beym Kochen röthlicht werden, auch wenig Fleisch haben, sind eine sehr schlechte Speise; die wenigstens nicht auf den Tisch des Mittelmannes, auf dem Lande, kommen sollten, der selbst Obstgärten hat, und auf die Pflaumen besonders achten muß, daß sie an den Bäumen, bis zur Größe eines Taubeneyes wenigstens, erwachsen mögen. Sie müssen ihre höchste Reife erlangt haben, daß sie nach dem Trocknen oder Backen, im Kochen die allerdunkelste und zugleich glänzende schwarze Farbe dem Auge darstellen. In diesem Zustande werden sie zuckersüße seyn, und völlig, und wohl mehr als die eigentliche Prunellen, die man uns als Kaufmannsgut aus Frankreich zubringt, geachtet werden. Noch gehöret zur Güte gebackener Pflaumen, daß sie nicht madicht zum Trocknen müssen ge-

kommen, auch nicht durch zu große Hitze, in dem Ofen oder auf der Darre aufgesprungen, oder verbrannt, und ihres besten Saftes beraubet worden seyn. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie die gebackene Pflaumen in ihrer wahren Güte erlanget werden müssen. Noch ist hier zu bemerken, daß man die gebackene Pflaumen, wie auch das übrige trockne Obst nicht in offenen Gefäßen oder Beuteln, wozu die Mäuse einen Zugang haben können, verwahren müsse. Denn die Mäuse beflecken mit ihrem Urin die Pflaumen, und das andre trockne Obst, dergestalt: daß kein Abwaschen, und keine Kochart, den Uringeschmack wieder vertilgen kann.

3) Wenn die gebackenen Pflaumen die nur beschriebene Güte haben, so sind sie eine vollkommene Gastspeise, die zum Braten, auch kalten gekochten Schinken, ingleichen zu kaltem Pökel- und Räucherrindfleische, in allen Jahreszeiten, zum Wohlgeschmack und zur Zierde der Tafel, aufgesetzet werden.

4) Man kann auch die Pflaumen, wie alles gebackene Obst überhaupt, als Aepfel, Birnen, entweder mit Wasser und Zucker und einer gelben Zitronschale, oder mit Weißbier, Zucker und Zitronschale, oder mit ein wenig Wein und Zucker schmoren, als welches auch mit gebackenen Hahnebutten und Rosinen geschehen kann. Weißbier giebt bey allen diesen Obstarten eine semige Brühe und guten Geschmack, und zum Wohlstande werden alle Assietten zierlich mit Zitronscheiben, Zucker und Zimmt angerichtet.

34) Gebackene Kirschen.

Die gebackene Kirschen werden wie die jetzt beschriebene Pflaumen nicht nur gekochet, sondern auch zum Braten gegessen.

35) Hahn-

35) Hahnbutten, Wiepen.

Hahnbutten sind zweyerley Art, wilde, und die gemeiniglich, getrocknet, Wiepen genannt werden; und Gartenhahnbutten. Diese sind weit größer und fleischreicher als jene, und werden entweder allein, oder mit großen Rosinen zugleich, gekochet. Man kochet sie entweder mit Wasser allein, oder, welches besser ist, mit halb Wasser und halb Wein, thut etwas Butter, die nicht sehr gesalzen seyn muß, dazu, und zuletzt Zucker und klein zerschnittene Zitronschale. Sollen aber große Rosinen darunter seyn, so muß man sie erst hinzuthun, wenn die Hahnbutten halb gahr sind, damit sie nicht aufplatzen und zu Mus werden. Beym Anrichten in der Assiette wird noch klein gestoßener Zimmt übergestreuet.

1) Es sieht wohl aus, wenn die großen Hahnbutten, die beym Trocknen in zwey Hälften zerschnitten worden, ihre völlige Gestalt haben, und nicht zu Mus gekochet werden.

2) Man muß die Hahnbutten nicht mit dem Zucker zu süße machen; ihr natürlicher Geschmack würde leiden. Wenn Rosinen damit gekochet werden, so muß gar kein Zucker dazu kommen. Es ist genung, wenn klein gestoßener Zucker nebst dem Zimmte in der Assiette obenher gestreuet wird.

3) Die großen Hahnbutten werden neben dem Braten, vornehmlich zu dem gebratenen zahmen und wildem Geflügel, aufgesetzet. Die kleinen Feldhahnbutten, oder Wiepen, werden mehr zu Suppen gebrauchet. Wie aber die Gartenhahnbutten von ihren stachlichten Haaren zu befreyen, auszunehmen und zu trocknen sind, wird in dem zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden.

36) Gebackene Aepfel und Birnen.

Das gebackene Obst, worunter gemeiniglich Aepfel und Birnen verstanden werden, ist entweder geschälet, oder ungeschälet. Dieses letztere, nämlich das ungeschälte, kochet man also, daß es zuerst mit laulichtem Wasser wohl abgewaschen, und in einem Topfe so zum Feuer gebracht werde; daß die in einem Tiegel, mit etwas Mehl, angebratene Butter, sobald hinzugegossen werde, als das Obst angefangen hat, etwas aufzusieden. Denn das an die Butter gerührte Mehl muß die Brühe etwas semisch machen, damit sie nicht wässericht schmecke.

1) Es giebt einen bessern Geschmack, wenn man nicht Aepfel oder Birnen allein, sondern beyde Obstarten zusammen, kochet. Die Birnen allein geben einen matten süßen Geschmack, daher man Aepfel, besonders weinsaure, darunter nimmt. Die Säure der Aepfel, mit der Süßigkeit der Birnen vereint, ist sehr angenehm. Soll aber diese Vermischung der Aepfel und Birnen unverbesserlich seyn, so nimmt man auch, etwa zum fünften Theil, gebackene Pflaumen darunter. Es müssen aber diese Pflaumen, wie kurz zuvor gemeldet worden, auch von der erforderten Güte seyn. In Ansehung der Aepfel und Birnen ist noch zu wissen, daß sie nicht unreif zum Backen oder Trocknen müssen genommen, im Backen oder Trocknen aber recht behandelt seyn. Auch die Obstarten entscheiden sehr für den guten oder schlechten Geschmack der Aepfel und der Birnen im trocknen Zustande.

2) Dieses gebackene Obst wird nur als gemeine Speise auf dem Tische des Mittelmannes angesehen; nur denn ausgenommen, wenn Klöße darunter gekochet sind, wie an seinem Orte wird gemeldet werden.

3) In

3) In mehrerer Achtung aber ist das geschälte gebackene Obst, welches immer eine Gastspeise ist, und es kann, wie das vorhergehende ungeschälte Obst, zusammen gekochet, oder die Aepfel allein und die Birnen auch allein gekochet werden. Der geschälte gebackene Borsdorfer Apfel hat auch hier den ersten Platz. Er wird, wie der grüne Nr. 30. bereitet, und zum Braten sowohl, als zu Pökel- und Räucherfleische, gegessen. Dieser Apfel muß aber ganz und nur kreuzweise zum Trocknen eingeschnitten gewesen seyn. Die übrigen geschälten Aepfel können eben so bereitet werden; sie reichen aber bey weiten nicht an den Geschmack des erstern.

Abgeschälte Birnen, die eben wie der Borsdorfer Apfel ganz, und nur bis an das Kernengehäuse, beym Trocknen, müssen eingeschnitten gewesen seyn, sind, wie die grünen Birnen Nr. 28. Anmerk. 8. zu behandeln. Man kann sie auch mit Pflaumen und Kirschen zusammen kochen, und dabey verfahren, wie Nr. 33. ist gewiesen worden. Diese geschälten Birnen werden zum Braten, auch zu allem Pökel- und Räucherfleische, besonders dem kalten, gegessen. Was aber das ungeschälte trockne Obst, als welches, wie vorgesaget, keine Gastspeise ist, anbelanget, so wird es nicht zu Braten, sondern zum Eyerkuchen, zu geräucherten Würsten, Speck und allerley Pökel- und Räucherfleische gegeben.

37) Gebackene Quitten, Aprikosen und Pfirsichen.

Die gebackenen **Quitten**, die geschälet seyn sollen, werden nicht allein, sondern nur unter die gebackenen Pflaumen, gekochet. Sie haben in dieser Vermischung einen so guten Geschmack, als gute Wirkung;

kung; da sie anhalten, wenn die Pflaumen den Leib zu sehr öffnen könnten. Das Verhältniß muß dieses seyn: die Quitten können gegen die Pflaumen etwa den achten Theil ausmachen. Hat man aber frische oder nicht gebackene **Quitten**, so werden sie geschält und mit Zucker und Wasser gahr gekocht, welches, wenn sie recht weich seyn sollen, unter 2 Stunden nicht geschehen kann. Eben deshalb müssen die Quitten, wenn man sie, wie oben gesagt worden, unter frische Pflaumen und Birnen mit schmoren und mit essen will, für sich allein eher zum Feuer gebracht, und wenn sie meist weich sind, die andern Obstarten damit vereiniget werden. Eine Assiette von Quitten allein muß sehr stark mit Zucker bestreuet werden.

Gebackene **Aprikosen** und **Pfirsichen** sind eine **Hauptspeise**, und werden zum Braten gegeben. Man muß sie in einem verdeckten Tiegel, mit Butter, Wein, Zucker und Zimmt, aufs gelindeste nur stofen, ohne sie in ein Mus zu verwandeln. Auch werden fein zerschnittene Zitronschalen zugethan, wovon sie desto besser schmecken. Nur aber wenig, damit ihr natürlicher Geschmack nicht unterdrücket werde.

38) Brunnenkresse.

Die Brunnenkresse muß, je früher im Jahre desto lieber, und wenn es auch schon im Hornung seyn kann, bevor die Frösche sie mit ihrem Laiche beschmeißen oder bekriechen, gegessen werden. Man richtet sie mit Essig und Baumöl zu, wie alle Sallate, oder machet eine Tunke davon, wenn man sie mit Essig und Zucker, oder mit Weine, zerrieben hat.

1). Wenn die Brunnenkresse, wie manche andre Sallate, gebrühet und warm gegessen wird, so schmecket sie zu bitter und weniger angenehm. Man ißt sie aber

aber zu Eyern, Eyerkuchen und Braten, auch Salz- und Bratfischen, wie auch mit kaltem Pökel- und Räucherfleische.

2) Sie ist, wie alle Sallate, eine Gastspeise, und man pfleget sie auch mit Bachbungen und Rapünzeln zu vermengen.

39) Gartenkresse.

Auch diese Kresse wird, wie die vorhergehende, zum Sallate bereitet und gegessen. Man kann sie auch mit Bachbungen, Rapünzeln und Lactuke, vermischen. Löffelkraut wird eben so bereitet und vorgesetzet.

40) Rapünzeln.

Man hat Feld- und Gartenrapünzeln. Diese sind größer und weicher, als jene. Sie werden entweder allein gelassen, oder mit eben den Sallatkräutern, als die Gartenkresse, vermenget, und man ißt sie, mit eben den Speisen, die bey der Brunnenkresse sind benannt worden. Es ist auch nichts ungewöhnliches, daß sie gebrühet werden, wie der Speksallat, dessen unten erwähnet werden soll. Auch wird der Rapünzelsallat verbessert, wenn Sellerieschnitte, roh oder gesotten, untergemenget sind.

41) Lactuke, Lattich.

Es ist die Lactuke das allergewöhnlichste Sallatkraut, und in der Küche beleget man vornehmlich den jungen Sallat mit diesem Namen; im Gegensatze des Kopfsallats, wozu endlich die Lactuke erwächst, wenn in dem Garten recht damit umgegangen wird. Gemeiniglich wird fein zerschnittener Schnittlauch damit ver-

vermenget, und die Lactuke, die man in Niedersachsen auch Lätsche nennt, entweder kalt mit Essig und Baumöl, oder gebrühet verspeiset.

1) Man vermenget noch manche andre Sallatkräuter mit der Lactuke, als Dragun, Portulak, Pimpinelle u. s. w., und wenn noch mehrere Kräuter dazu kommen, so heißt es ein Kräutersallat. Außer vorgedachten Kräutern nimmt man noch dazu: Fettehenne, Gundermann, Melisse, Isop, Körbel, Wegerichblätter, Gänseblümchenblätter, Sauerampfer, Sauerklee u. s. w. Es ist aber dieser Kräutersallat nicht für jedermann, daher man keine Gastspeise daraus machen soll.

2) Der Sallat wird öfters mit harten, oder Pflaumenweich gekochten Eyern garniret. Man schneidet sie in zwey Hälften aus einander, und leget sie auf den Rand der Schüssel hin. Sind die Eyer aber hart gekochet, welches zu diesem Gebrauche am gewöhnlichsten ist, so wirft man sie, nach dem Kochen, in kaltes Wasser; um sie nach dem Erkalten recht glatt von der Eyerschale zu befreyen. Man schneidet sie in vier Theile, und leget, Theil bey Theil, auf den Rand der Sallatschüssel hin, daß der ganze Rand ringsherum beleget sey. Auch ist es in guten Häusern nicht ungebräuchlich, daß die aus ihren Schalen genommene harten Eyer klein zerhacket, und über den Sallat, auch auf den Rand der Schüssel gestreuet werden. Sollen Sallat und Eyer Gastspeise seyn, so müssen sie, wie gesaget, nie anders, als ohne Schalen auf den Rand der Sallatschüssel zu Tische kommen.

3) Einige wollen den Sallat nur natürlich sauer, andre aber mit Zucker versüßet haben. Soll er eine Gastspeise seyn, so wird er gemeiniglich in der Küche obenher mit Zucker bestreuet.

4) Man

4) Man muß kein ranzichtes Oel nehmen, und den Sallat damit verderben. Frisches Provenceröl ist das beste. Auch andres Baumöl, wenn es nur frisch und nicht übelriechend ist. Denn der Geruch kann schon dessen Geschmack entscheiden.

5) Statt des Weinessigs wird auch Zitronensaft zum Sallat genommen. Der Essig muß, vor dem Aufguß und der Vermengung mit dem Sallate, mit dem Oele fein unter einander geschlagen, auch ein wenig Salz hinzugethan werden.

6) Speksallat, oder gebrüheter Sallat wird von Vielen, besonders auf dem Lande, wenn es an recht frischem Oele fehlen sollte, sehr geachtet. Es wird in kleine Würfeln zerschnittener Speck, welcher mit unter etwas mager seyn soll, in einem Tiegel ausgebraten. Man nimmt den Tiegel von den Kohlen hinweg, gießt den Essig dazu, und wenn er mit dem Speck vereiniget, und über Kohlen heiß genung geworden ist: so wird diese Brühe über den Sallat ausgegossen. Man nimmt vielen Essig, der nur scharfer Biereſſig seyn darf. Will man Gäste mit diesem Speksallate bewirthen, so muß man wissen, ob sie Kenner und Liebhaber desselben seyn. Es ist sonst sicherer, nur kalten Sallat auf den Tisch zu bringen. Man kann auch diesen Sallat so machen: daß, nachdem der gekochte, auf den Sallat gegossene und damit gut durcheinander gemengte Essig wieder abgegossen, solcher noch einmal gekocht, und dann wieder auf den Sallat gegossen werde. Dann wird er noch einmal abgegossen, zum drittenmal aufgekocht, und mit Eyerdottern abgequirlet. Man kann auch, wenn recht scharfer Weinessig genommen worden, etwas Zucker oder Syrup hinzuthun, und eine Messerspitze voll Mehl unter Eyerdottern quirlen. Ist es Kopfsallat, wird er in Viertel geschnitten, nachdem

die großen Blätter vorher alle abgebrochen worden, wie solches auch beym kalten Sallat geschehen muß. Bey allen Sallaten aber muß darnach gesehen werden, daß das Wasser rein ablaufe, und nicht zu scharf gesalzen werde.

7) **Kopfsallat** ist am geachtesten, und man bestrebet sich überall, dieses herrliche Küchengewächse sowohl recht frühe im Jahre, als auch lange zu haben. Es ist aber dieser Kopfsallat zur aller Zeit eine **Gastspeise**, des Mittags und des Abends, und seine Zubereitung ist mit der Lactuke einerley.

8) Es wird aber der Sallat, Lactuke und Kopfsallat, zu sehr vielen Speisen aufgesetzet und gegessen. Diese sind: Eyer, Eyerkuchen, Salz- und Bratfisch, rohe und gekochte kalte Schinken, kaltes Pökel- und Räucherfleisch, Knackwurst, Ochsenzungen, warmes, nur simpel gekochtes Rindfleisch, und Braten allerley Art.

42) Endivien.

Die sauber verlesenen und, nach dem Abwaschen, vom Wasser in einem Durchschlage befreyeten Endivien werden wie der Sallat bereitet und eben so gegessen.

1) Die Endivien sind beständig eine sehr geachtete **Gastspeise**.

2) Gemeiniglich wird Selleriewurzel mit zu dem Endiviensallat genommen. Man schneidet die abgeschäleten Wurzeln in dünne Scheiben, die in solcher Maaße noch getheilet werden: daß sie bequem in den Mund hineingeführet werden können. Diese Schnitte bleiben entweder unter dem Sallate roh, oder sie werden weich gesotten, oder man läßt sie nur eine halbe Stunde in heißem Wasser liegen. Außer daß diese Sellerieschnitte unter dem Sallate vermenget sind, so

beleget

beleget man auch noch den Rand der Assiette oder Schüssel mit solchen Schnitten.

43) Krautsallat.

Von weißen Kohlköpfen wird auch ein geachteter Sallat, entweder kalt oder warm, bereitet. Es wird der Kohlkopf in sehr feine länglichte Striemeln geschnitten; doch so, daß von den festen Ribben des Kohls nichts mitgenommen werde. Dieser fein geschnittene Kohl wird mit etwas Salze eingesprenget, mit zerstoßenem Pfeffer vermengt, mit Essig und Baumöl angemacht, auch wie die Endivien, mit Sellerieschnitten, rohen oder gesottenen, garniret und noch obenauf etwas Pfeffer aufgestreuet.

Warmen Krautsallat bereitet man dergestalt, daß der fein geschnittene Kohl mit Salz eingesprenget, und nicht ausgedrückt werde. Setzet ferner einen irrdenen Tiegel auf Kohlen, lasset frische Butter zergehen, und den Kohl verdeckt durchschwitzen. Nach etwa einer Viertelstunde gießet den Essig hinzu, und ganz zuletzt, um eine semische Brühe zu haben, thut noch etwas in Wasser klein gerührtes feines Waizenmehl, nebst zerstoßenem Pfeffer, hinzu. Wenn man Gänseschmalz statt der Butter nimmt, so wird dieser Sallat noch weicher und wohlschmeckender. Einige lassen auch zu gleichem Zwecke Speck, in Würfeln zerschnitten, ausbraten, um den Kohl damit zu setten; welches auch nicht übel schmeckt. Sollte der Essig allzu sauer seyn, so muß man ihn mit Zucker brechen, aber den Kohl ja nicht zu süß machen. Denn die Säure ist als das Hauptstück seines Wohlgeschmacks anzusehen.

1) Der kalte Krautsallat ist eine Gastspeise, man begleitet alle diejenigen Speisen damit, die Nr. 41. Anmerk. 8. sind besaget worden.

2) Der warme Sallat kann mit Carbonade und Bratwürsten garniret, und mit eben zuvor bemerkten Speisen gegessen werden. Er ist auch eine Gastspeise, und wird am liebsten des Abends, mit Salzfischen, verspeiset.

3) **Kräutersallat** muß nicht mit Krautsallat verwechselt werden. Jener besteht aus so viel so genannten Gesundheitskräutern, als zu haben sind, z. B. Körbel, Kresse, Rapünzeln, Melisse, Sauerampfer u. dergl. Sie werden gewaschen, geschärbet und mit Essig und Provenzer- oder guten Baumöl zu einem Sallat gemacht.

44) Gurkensallat.

Wenn die Gurken sauber abgeschälet, und in dünne Scheiben zerschnitten sind, so werden sie mit etwas Salze eingesprenget, und mit scharfen Weinessig, Oel und zerstoßenem Pfeffer angemachet.

1) Viele pressen den Saft der Gurkenscheiben aus, machen aber dieselben dadurch für den Magen zu einem unverdaulichen Pelze. Man soll sie daher unausgepresset in ihrem Safte lassen. Guter Essig, und der Pfeffer, müssen sie zur bessern Verdauung einleiten.

2) Gurkensallat ist auch dieser, wenn eingemachte Gurken in Scheiben zerschnitten, und wie die vorigen bereitet werden. Man nimmt wie zum Einmachen, also auch zum Sallat, Mittelgurken, in welchen die Kerne den Zähnen noch gar nicht fühlbar seyn können.

3) In manchen Häusern wird auch der Gurkensallat, wie der warme Krautsallat Nr. 41. bereitet. Weil die Gurken auf diese Weise sehr mürbe einstofen, so ist dieser warme Gurkensallat wohl für den gesunde-

sten

sten zu halten. Doch ist er nicht überall bekannt und eingeführet.

4) Der kalte Gurkensallat wird zu allen den Speisen gegessen, die Nr. 41. Anmerk. 8. genannt zu finden, und ist eine Gastspeise.

45) Bohnensallat.

Wenn grüne, in feine Striemeln zerschnittene, und mürbe gekochte Schnittbohnen nach dem Erkalten mit Essig und Baumöl angemachet sind, so heißt dieses ein Bohnensallat. Er ist nicht überall eingeführet, und kann als eine Mittelspeise angesehen werden.

Viertes Kapitel.

Mehl- und Eyerspeisen.

1) Butterbrey.

Nehmet vom feinsten Waizenmehle, rühret es mit kaltem Wasser nur so viel an, daß ihr zwischen den Händen kleine länglichte, und nur dünne Klümperchen abreiben könnet, und thut dieses so behandelte Mehl in kochendes Wasser; leget frische Butter dazu, und wenn der Brey ein Paarmal aufgekochet gewesen, daß das Mehl nicht mehr rohschmeckend seyn kann, so gießet noch braun gebratene Butter über den in der Schüssel aufgegebenen Brey, daß er ganz damit bedeckt erscheine.

1) Wenn das Mehl in das kochende Wasser gethan worden, so muß der Brey nicht zu lange kochen, sonst schmecket er zu schmierich.

2) Dieser Brey ist nur eine gemeine Speise.

2) Zwiebelbrey, Bollenbrey.

Wenn das Waizenmehl, wie bey dem vorhergehenden Breye, ist behandelt worden, so wird es in kochender süßer Milch gahr gesotten, der Brey in dem Kessel aber beständig umgerühret, daß er nicht anbrenne. In einem Tiegel wird Butter zerlassen, und in recht kleine Würfel zerschnittene Zwiebeln oder Bollen braun gebraten; welche Butter und gebratene Zwiebeln über den ganzen Brey in der Schüssel hingegossen werden. Auch dieser Zwiebelbrey ist meistens nur gemeine, nach Gelegenheit aber Mittelspeise, und wird, wie der vorhergehende, des Mittags aufgetragen.

3) Gelber Eyerbrey.

Nimm reinschmeckende frische Butter in einem irrdenen Schmoltopf oder einer Casserolle, und laß darinn drey bis vier Hände voll Kraftmehl, unter stätem Umrühren, etwas braten; hierauf gieße nun ein Quart kochende süße Milch, nebst zerriebener Zitronschale, Zucker und etwas Salz; laß dieses auch unter beständigem Umrühren ein wenig durchkochen. Endlich zerrühre zwölf Eyerdotter, mit zwey bis drey Löffeln Milch; und wenn diese zu dem Brey angerühret worden, so nimm den Brey alsbald vom Feuer, decke das Gefäß zu, und setze es auf heiße Asche, daß sich der Brey unten auf dem Boden etwas ansetzen könne. Ist nun der Brey in der Schüssel, so wird der Rand derselben mit dem Untersten, das sich angeleget hat, nach-

nachdem es mittelst eines Löffels abgestochen worden, so beleget, daß ein Abstich neben dem andern rings-herum komme. Schüssel und Randbelag werden mit Zucker überstreuet.

1) Dieser Eyerbrey ist eine Gastspeise für den Mittagstisch.

2) Eben derselbe wird auf eine andre Art also verfertiget: Eyerdotter werden recht unter einander zerschlagen, Mandelmilch nebst Zucker und Zimmt dazu gegossen, und zum Brey abgekochet. Dieser Brey ist ebenfalls eine Gastspeise.

3) Will man einen **weißen Eyerbrey** haben, so läßt man ein Quart gesottene Milch wieder laulicht werden, zerschlägt mit einer steifen Ruthe von zehen Eyern das Weiße mit zerriebenem Zucker, bis sie anfangen zu schäumen, setzet die Milch wieder gegen das Feuer, und thut unter beständigem Querlen die Eyer, nebst etwas geriebenem und durchgesichtetem weißen Brodte, dazu und wenn es etwas aufgesotten, und zum dünnen Breye geworden ist, so richtet den Brey mit etwas überher gestreuetem Zucker und Zimmt, oder zerriebener Zitronschale an. Dieser Brey ist mit beyden vorhergehenden in gleicher Achtung.

4) Brey mit Johannisbeersaft.

Diesen Brey auf eine Person einzurichten nimmt man zwey Loth Johannisbeergelee, oder Saft, wie er in den Conditoreyen gemachet und zu haben ist, zerrühret ihn mit einem Eyerdotter, einem Quentchen Zitronsaft, zwey Lothen Rheinwein, in dessen Ermangelung auch Landwein gelten kann, und läßt dieses alles in einem irrdenen Tiegel, nebst zwey Lothen zerriebenem feinen Brodts und Zucker, zu einem dünnen Brey werden.

1) Dieser Brey ist sehr kühlend und stärkend für Fieberpatienten, und man kann auch den Saft von frischen reifen Johannisbeeren dazu nehmen. Es muß aber der Brey, wenn man den Saft aus einer Conditorey oder einer Apotheke nimmt, nicht mit Zucker in der Küche übersüßet werden; weil der Johannisbeersaft, oder Gelee, daselbst schon mit Zucker versetzet ist.

2) Auch mit **Kirschsaft** wird der Brey auf gleiche Weise bereitet.

3) Will man diesen Brey mit **Borsdorfer Aepfeln** bereiten, so schälet man sie, und reibet sie auf einem Reibeisen ab. Man muß aber die Hälfte weniger Brod nehmen, als oben angegeben worden.

4) Noch wird dieser Brey verändert, wenn der Saft von **Gartenhahnbutten** angewendet wird. Man kochet die Hahnbutten, mit halb Wasser und halb Wein weich, treibet sie mit zugegossenem Wasser durch ein Haarsieb, daß die Hülsen zurückbleiben müssen. Auch kann man die eingemachten Gartenhahnbutten aus den Conditoreyen hiezu gebrauchen.

5) Endlich bedienet man sich auch der **Mohrrüben** oder **Karotten** zu diesem Zweck. Man suchet die rothen oder gelben, die recht süße schmecken, aus, schrapet sie ab, und zerreibet sie auf einem Reibeisen. Diese zerriebene Mohrrüben werden mit Wasser, Wein und Zimmt, in einem irrdenen Tiegel durchgeschwitzet, hierauf durch ein Haarsieb, mit nachgegossenem Weine und Wasser abgeseihet, und der so abgeseihete Mohrrübensaft, wie die vorhergehenden, zum Brey verwendet. Er ist recht gesund und wohlschmeckend. Für Gesunde wird dieser Brey mit Mohrrübensaft noch mit zerriebener Zitronschale überstreuet, die man aber für Fieberpatienten gern wegläßt, im Fall ihnen die

Fieber-

Fieberhitze damit verstärket werden könnte. Alle diese Breye sind Gastspeisen.

5) Weinbrey.

Lasset in einem Kessel halb Landwein, halb Wasser, und Zucker zum Kochen kommen, und querlet vom besten Kraftmehle dazu, und wenn der Brey so eben abgenommen werden soll, so menget noch zerriebene Zitronschale darunter. Beym Anrichten wird Zucker überher gestreuet.

1) Dieser Brey kann eine Gastspeise seyn, wenn lauter Wein genommen und das Wasser weggelassen wird. Man kann auch Zitronscheiben darunter mit aufsieden lassen.

2) Es ist willkührlich, diesen Weinbrey so dicke zu machen, als man will.

6) Mohnstrietzen.

Bereitet einen Teig von Waizenmehl, Wasser und Eyern, rollet ihn äußerst dünne, auf einem mit Mehl bestreuetem Tische, daß der Teig nicht anklebe; schneidet schmale Striemen des dünne aus einander getriebenen Teiges; bestreuet wenn es nöthig ist jede Strieme, die etwa einen Zoll breit seyn muß, ganz wenig mit Mehl; leget dergleichen einige über einander, und zerschneidet sie zu feinen Nudeln. Diese Nudeln lockert mit etwas untergestreuetem Mehl auf, daß sie nicht in Klümper zusammen hacken, schüttet sie in kochendes Wasser in einen Kessel, daß sie darinn aufsieden, und den rohen Mehlgeschmack ablegen. Nehmet hierauf den Kessel vom Feuer, und füllet die Nudeln mit einem kleinen Durchschlage heraus, thut sie in kaltes Wasser, und erneuert es, daß die Nudeln

bald kalt werden mögen. Diese kalt gewordenen Nudeln werden mit vielem, und recht weich geriebenem Mohne und Zucker, so viel nöthig ist, vermenget, in der Schüssel aber angerichtet, und mit Zimmt dicke überstreuet.

1) Diese Mohnstrietzen sind ein **Abendessen**, und werden vertrauten Freunden als eine Leckerey vorgesetzet, oder nur in der Familie verspeiset.

2) Von einigen wird der Mohn mit zerriebener Zitronschale gewürzet, welches nicht uneben schmecket. Der Mohn aber wird mit kaltem Wasser unter die Nudeln gerühret; man muß sie aber nicht zu dünne werden lassen. Die Mohnstrietzen müssen im Mohne aber nicht so dünne seyn, daß sie nicht sollten noch mit einem Messer gegessen werden können. Einige nehmen, statt des Wassers, aufgekocht gewesene und nun erkaltete Milch zum Mohne, und machen die Mohnstrietzen so dünne, daß sie mit Löffeln gegessen werden. Statt des Zuckers nehmen Viele Honig, welcher sich mit dieser Speise gar wohl verträgt.

3) Einige nehmen zu dem Nudelteig keine Eyer, allein die Nudeln werden ohne Eyer zähe oder klitschicht. Sie sind gesünder und besser zu verdauen, wenn man zum Teige Eyer genommen hat.

7) Eyerkäse.

Nimm anderthalb Quart süße Milch in einen Kessel, eine Mandel Eyer, ein halb Pfund große, und ein halb Pfund kleine Rosinen, ein Viertelpfund abgehäutete recht fein zerschnittene süße Mandeln, Zucker aber nicht zu viel. Setze den Kessel mit allen diesen Zuthaten aufs Feuer, rühre es beständig und so lange um, bis die Milch sich geschieden hat, oder verkäset worden. Sobald dieses geschehen, so gieß alles

dieses

dieses in einen Durchschlag, damit die Wadike ablaufen, und der Käse zurückbleiben möge. Laß den Käse erkalten, und sich feste setzen, damit er in einer flachen Schüssel so ausgeschlagen werden könne, daß er ganz bleibe. Die gerade Oberfläche des Käses, in dem Durchschlage, kömmt in der Schüssel unten, das runde Unterste im Durchschlage aber in der Schüssel oben zu stehen. Hierzu richte nun folgende Sauce zu: Koche ein Quart süße Milch, nimm sie vom Feuer, und laß sie etwas wieder verschlagen. Setze sie wiederum zum Feuer, zerrühre darinn einige Eyerdotter, nebst Zucker, laß hierauf die Sauce erkalten, und gieß sie über und neben den Käse in die Schüssel hin.

1) Dieser Eyerkäse ist eine sehr geachtete und nährende Gastspeise für den Abendtisch. Zuweilen wird er des Sommers als eine kalte aus dem Keller kommende Kühlspeise den Gästen, zwischen der Mittags- und Abendzeit, schon vorgesetzet, wenn sie etwa zum Abendessen nicht bleiben wollen. In sehr heißen Tagen muß der Käse keine Nacht über stehen, weil er leichtlich sauer werden könnte.

2) In der Schüssel werden Käse und Sauce dicke mit Zimmt überstreuet. Einige machen auch wohl eine Weinsauce, oder eine holländische Sauce über den Käse. Die nur beschriebene Milchsauce aber ist die beliebteste.

8) Gemeine Klöße.

Brate in kleine Würfel geschnittenem Speck, nebst etwas klein zerschnittenen Zwiebeln und Thymian, in einem Tiegel, bis es gelblicht geworden. Wenn dieser Speck verschlagen ist, so nimm recht feines Waizenmehl, zwey Theile Milch, und einen Theil Sahne, gieß den verschlagenen Speck dazu, und rühre damit

das

das Mehl in einer Schüssel zu einem Teige zusammen. Setze nun einen Kessel mit süßer Milch aufs Feuer, und laß sie kochen. In diese kochende Milch lege die Klöße, (die mit einem Kochlöffel vom Teige abgestochen werden, der immer in die Milch getunket werden muß, daß der Teig nicht anhacke,) und laß sie gahr werden. Unter die Klöße muß nicht, wie unter einem Breye, mit der Kelle gerühret werden; sondern man greift nur behende, mit der Kelle, auf den Boden des Kessels, und hebet oder stößt die Klöße so, von unten auf, ganz gelinde etwas in die Höhe, um ihr Anbrennen zu verhindern.

1) Man kann eben diese Klöße auch in Brühe von frischem Schweinefleische gahr kochen. Es muß aber dieses Fleisch nur simpel, und allein mit Salz und Salbey gewürzet seyn. Wenn das frische Schweinefleisch für sich allein besonders gahr gekochet gewesen, so wird es beym Anrichten auf, oder unter diese in Schweinefleischbrühe gahr gekochte, Klöße in eine Schüssel geleget, und beydes zusammen gegessen. Ein Lieblingsessen für Manche.

2) Die in Milch gahr gekochten Klöße werden gemeiniglich nur mit kalten Fleischspeisen des Mittags gegeben. Diese sind: Knackwurst, roher Schinken, auch gekochter aber kalter Schinken, kalter Schweinebraten, ingleichen einige andre Braten, die kalt sind, ein kalter Schweinskopf, kalte Eisbeine, kaltes Räucher- und Pökelfleisch. Es würde zu weichlich schmecken, wenn man die in Milch gahr gekochten Klöße, mit diesen Fleischspeisen, in warmen Zustande, essen wollte. Es heißen solche Klöße zwar gemeine Klöße, allein sie sind bey Vielen eine Hauptkost, wenn sie in der Familie speisen.

3) Wenn

3) Wenn diese, und alle andre Klöße, allzu lange nach dem Anrichten ungegessen stehen bleiben, so erhärten sie, oder sie werden schlifficht.

4) **Klöße mit gebackenen Birnen** werden so bereitet: Wenn der Teig, nach vorbeschriebener Art, fertig ist, so wird die Hälfte der Birnenbrühe, und die andre Hälfte Wasser, in einem Kessel zum Kochen gebracht. Man leget die von dem Teige abgestochene Klöße in diese kochende Brühe, und wenn sie gahr sind, so thut man sie in eine Schüssel, und schüttet die vorhin gahr gekochten Birnen dazu. Unter die Birnen soll man etwas gebackene **weinsaure Aepfel**, und ein wenig **gure Pflaumen** mit gekochet haben. Bey vielen in der Familie Speisenden ist dieses Gericht ein großes **Lieblingsessen**, worauf sich auch wohl Freunde aus den Städten, bey Freunden auf dem Lande, öfters zu Gaste bitten. Zu diesen Klößen mit gebackenen Birnen aber ißt man, gekochten so genannten Bauchspeck, geräucherte Schweinsribben, und Pökelschweinefleisch, Schweinskopf, Schinken und Schulterblatt.

5) **Mehr als gemeine Klöße** sind folgende: Man rühret ein halb Pfund frische Butter so lange, bis sie zu Sahne, oder Rohm, geworden, schlägt zehen Eyerdotter dazu, und menget dieses, nebst einem halben Nößel kalten Wassers, auch etwas Thymian, mit recht feinem Waizenmehle, zu einem Teig unter einander. Wenn man nun in einem Kessel ein Quart süße Milch zum Kochen gebracht, so werden von dem bereiteten Teige mit einem Löffel die Klöße abgestochen, in die kochende Milch gethan, und mit der Kelle öfters behende untergestoßen, aber nicht gerühret, damit sie nicht anbrennen. Man ißt diese Klöße mit allen den kalten Speisen, derer vorhin unter der vierten Anmerkung ist gedacht worden.

6) **Große**

6) **Große saure Klöße** sind so zu bereiten. Schneide Semmel in Würfel und brate sie mit Speckwürfeln braun. Laß sie alsdann erkalten, und thue sie in eine Schüssel, schlage etliche Eyer darauf, gieß etwas kalte Fleischbrühe oder statt deren kaltes Wasser dazu; ferner geriebene Semmel und Salz; etwa auf 2 Eyer und ein Nößel Wasser für 6 Pfennige geriebene Semmel (man kann auch die Semmel in Milch einweichen). Rühre alles mit etwas Mehl durch, und mache Klöße daraus. Setze Biereſſig in einem Schmortopfe auf; wenn er kocht, so lege die Klöße hinein, und laß sie gahr kochen. Koche gebackene Birnen und Pflaumen, reibe etwas gemeinen Honigkuchen daran, damit die Brühe semisch werde, und richte sie über die Klöße an. Man kann auch etwas Bärme oder Hefen zu den Klößen nehmen, und den Teig eine halbe Stunde gehen lassen, auch zuletzt das von Gänsen oder Enten aufgefangene Blut an die Brühe gießen, da dann aber der Honigkuchen weggelassen wird. Man ißt diese Klöße zu Enten- und Gänsegekröse, ingleichen zu allen den Fleischspeisen, deren zuvor Nr. 4. gedacht worden. Man hat an eben dieser Vorschrift zu Klößen auch eine zu süßen, bey welchen der Eſſig weggelassen wird, statt deſſen sie nämlich in Fleischbrühe, nebst etwas Thymian und Majoran gekocht, und zu Kalbfleisch, Zunge und mehrern Speisen gegeſſen werden.

9) Potagenklöße.

Potagenklöße sind die kleinen Klöße, die in die Fleischbrühen eingeleget werden; da man an einigen Fleischspeisen eine so lange Brühe läßt, daß man sie, statt der Suppe, mit Löffeln ißt, und Brühe und Fleisch, in einer Schüssel zugleich angerichtet, zu Tische gebracht werden. Die gewöhnlichste Art diese

Pota-

Potagenklöße zu fertigen ist diese: Nimm Butter die zur Sahne gerieben ist, Eyerdotter, klein gestoßene Muskatenblumen und zerriebene Semmel, mache dieses alles zu einem Teig, stich Klößchen mit dem Löffel ab, und lege sie zum Fleische in die Brühe. Man läßt sie darinn etwa eine kleine Viertelstunde sieden, und giebt sie alsdenn mit dem Fleische zugleich auf.

1) Wenn man zu diesen Klößchen zu alte oder übel schmeckende Butter nimmt, so hat man damit die Klößchen verdorben.

2) Dergleichen Klößchen müssen nicht hart kochen, aber auch nicht so wenig sieden, daß man in dem Inneren derselben noch das Rohe schmecken könne. Die Köchin muß sie daher kosten, um der Sache weder zu viel noch zu wenig zu thun. So müssen sie auch nach dem Anrichten nicht noch zu lange ungegessen bleiben, damit sie nicht hart werden. Die gewöhnlichsten Fleischspeisen mit diesen Potagenklößen sind Tauben, Hühner, Kapaunen, Truthühner und Kalbfleisch.

3) Fleischklümpchen oder Fricadellen zur Potage muß man also machen: Nimm von einem kalten Kälberbraten, oder von einer rohen Kalbskeule Fleisch, das ohne Haut und Sehnen ist, zerschneide es in Würfel, und nimm ferner geriebene durchgesichtete Semmel, Eyer, Salz, zerriebene Zitronschale, gestoßene Muskatenblumen, Thymian oder Petersilie und süße Sahne, hacke dieses alles zu dem allerfeinsten Teige, der wohl zusammen halten muß. Hievon mache kleine runde und zugleich länglichte Klümpchen, und siede sie in der Brühe. Sie müssen aber so feste zusammen gerollet seyn, daß sie im Sieden nicht aus einander gehen. Hat man ziemlich dicke Fricadellen verfertigen können, so kann man sie, wenn sie gahr sind, beym Anrichten in Scheiben zerschneiden, und in die Suppe oder Potage legen. Auch kann man statt

der

der Sahne Rindsnierenfett, oder Rindermark nehmen, wenn dergleichen frisch vorhanden ist.

4) Es giebt noch mehrere Bereitungsarten von Klößen, unter welchen noch diese zu empfehlen sind: **Semmelklößchen.** Du reibst harte Semmel recht fein, thust etwas Muscatenblumen und Salz dazu, schlägst drey Eyerdotter auf 4 Loth frische nicht sehr salzige Butter, und reibst dieses eine Weile, bis Eyer und Butter ganz schäumig werden; alsdann thust du die Semmel dazu, und machst ganz kleine Klößchen davon, die entweder mit den Händen ganz locker gedrehet, oder mit dem Löffel abgestochen werden. Du kannst auch 2 ganze Eyer und 4 Löffel voll Butter, ohngefähr 1½ Semmel gerieben (oder so viel von Semmelkrumen, daß es steif genung wird) dazu thun. Die Klößchen werden in den Schmortopf mit kochender Fleischbrühe gelegt und damit gekocht; wenn sie etwas aufgekocht haben, nimmst du sie vom Feuer ab, und läßest sie noch eine Weile in der Fleischbrühe stehen, sie werden recht locker. Sollen sie aber recht butterricht seyn, so müssen sie blos aufkochen, und gleich in die Suppe kommen, damit sie nicht zu hart und ein schlechtes Essen werden. Man hat diese Klößchen gern in Brühsuppen an Hühnern und Fricassee.

Auch diese **Semmelklöße in Brühsuppe** (Bouillonsuppe) sind geachtet: Nimm ein gut Theil ungeschmolzne Butter, reibe sie in einer tiefen Schüssel mit der hölzernen Keule zu Sahne, dann schlage allmälig immer ein Ey dazu und etwas geriebene Semmel, reibe es gut unter einander, und so fahre fort mit einem Ey und geriebener Semmel, thue dazu gestoßene Muskatenblumen, und wenn die Butter nicht sehr salzig ist, auch Salz. Der Teig muß nicht vest von Semmeln seyn, nur so, daß er zusammenhalten und nicht zergehen könne. Dann mache mit einem Löffel

den

den Teig zusammen, stich mit einem in heißer Brühe gerauchten Löffel einen Kloß ab, und thue ihn in kochende Brühe, und sieh zu, ob er zusammen bleibt; sonst kannst du noch Semmel dazu thun, und darauf rechnen, daß sie aufgehen. Hast du einige Klöße in die Brühe gethan, und diese hört auf zu kochen, so decke den Topf zu, und wenn sie wieder kocht, so stich die übrigen auch ab, und thue sie hinein, immer an den Ort, wo die Brühe kocht. Wenn sie alle in der Brühe sind, mußt du den Topf drehen, daß sie allerwärts überkochen. In der Brühe kannst du, wenn sie abgeklärt ist, vorher Grünes kochen, und dazu die Klöße thun. Willst du sie an Hühner- oder Kalbfleischpotage nehmen, so mußt du das Fleisch herausnehmen, daß die Klöße Raum zu kochen haben, sonst setzen sie sich zusammen; sie dürfen auch nicht zu lange kochen.

5) **Schweineklöße in Brühsuppe.** Nimm 4 Eyer, 6 Eyerschalen voll Milch, 6 Eyerschalen voll Waizenmehl, 3 Eyerschalen voll geschmolzene Butter, etwas gestoßene Muskatenblumen, quirle dieses alles wohl untereinander, gieß es in einem irrdenen Tiegel, und rühre es so lange auf Kohlenfeuer, bis es sich von dem Tiegel ablöset; wenn es kalt ist, schlage noch 2 Eyer dazu, und rühre es wohl unter einander, und stich die Klöße mit einem in der warmen Brühe naß gemachten Löffel ab und in die kochende Brühe. Sie dürfen nicht sehr lange kochen.

Eine andre Art ist diese: Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund weiße Butter, wenn sie salzig ist, so schmelze sie aus, und laß sie wieder kalt werden, daß das Salz sinken und zurückgelassen werden kann; alsdann rühre die Butter nebst 2 Eyerdottern zu Schaum, thue von 2 Semmeln die geriebene Krume nebst Muskatenblumen dazu, und von der Krume nur so viel, daß sie nicht von einander gehen. Mache hievon runde Klöße, thue sie in

die kochende Fleischbrühe, und laß sie so lange kochen, bis sie gahr sind.

6) Reisklöße. Koche ½ Pfund Reis, wenn er zuvor abgewaschen und gebrühet worden, in kräftiger Rindfleischbrühe recht dicke, aber nicht zu weich; reibe sodann Semmel recht fein, und brate sie in Butter gelbbraun; alsdann rühre dieses mit 4 ganzen Eyern recht unter einander, und mache Klößchen daraus, die in Fleischbrühe gahr gekocht werden können.

Eine andre Bereitungsart ist diese: Nimm 1½ Pfund abgebrüheten Reis, koche solchen in guter Rindfleischbrühe mit etwas Rindermark sehr dick, aber nicht zu weich. Reibe für 1 Groschen Semmel, röste sie in Butter etwas gelb, und rühre sie unter den Reis; thue 8 ganze Eyer und etwas Muskatenblumen dazu. Dann bestreich eine Serviette mit Butter, und lege die in 3 Klöße getheilte Masse hinein, binde die Serviette mit Bindfaden zusammen, und laß es eine halbe Stunde in guter Brühe kochen. Richte es alsdann mit gerösteter Semmel an.

10) Gefüllsel, Farce.

Es sind Braten, die gefüllet werden müssen. Der Teig dieses Gefüllsels ist eben derjenige, der vorhin zu Potagenklößchen vorgeschrieben ist. Man pfleget aber bey jungen zu füllenden Tauben die Muskatenblumen wohl gar wegzulassen, und nur an deren Stelle Thymian zu nehmen, welches fast besser schmecket. Wenn aber ein Lammsbraten gefüllet werden soll, so nimmt man, außer dem Salze, statt alles andern Gewürzes, eine Schollotte, eine Art Zwiebeln, welche ganz fein zerhackt, und unter den Füllteig vermenget werden muß.

1) Das Gefüllsel eines gebratenen Kalekuten muß man so bereiten, daß man die Hälfte seiner Leber (die andre übrige Hälfte wird ihm unter dem einen Flügel eingeklemmt, und mit gebraten,) besonders gahr koche, und wenn sie erkaltet ist, solche auf einem Reibeisen abreibe; und mit geriebener Semmel, Muskatenblumen und Eyerdotter zum Füllteig vereinige.

2) Man kann auch den zuvor beschriebenen Fricadellenteig zum Gefüllsel gebrauchen.

3) Ein Gefüllsel zu Krebsen wird so gemachet: Man hacket Kälberbraten, oder, in dessen Ermangelung, von der Brust eines gebratenen Huhns, Kapaunen oder Kalekuten, geriebene Semmel und Eyerdotter, zu einem feinen Teige, füllet damit die Krebsschalen, die hierauf in einem Tiegel mit Butter gelb gebraten werden. Diese gefüllten Krebse werden beym Anrichten in die Potage geleget, auch der Rand der Potagenschüssel damit garniret. Man muß daher die Schalen von großen Krebsen aufbewahren, um sie zu seiner Zeit zum Gefüllsel brauchen zu können, weil sie eine Potage gar sehr zieren. Die aufbewahrten Krebsschalen müssen vor der Füllung ausgekochet werden, daß sie dem Gefüllsel keinen älterichten Geschmack mittheilen; und es verstehet sich von selbst, daß man diese Schalen vor dem Hinweglegen auch müsse gereiniget haben, und einem Anschimmeln derselben hiedurch zuvorgekommen seyn.

11) Gesottene Eyer.

Wenn die Eyer nicht hart seyn sollen, so setzet man sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und nimmt sie aus demselben wieder heraus, wenn solches eben angefangen hat zu sieden. Will man sie aber hart haben, so läßt man sie etwas länger sieden. Will man die

Eyer weder zu hart noch zu weich haben, so trifft man es am besten, wenn man sie nicht eher ins Wasser legt, als bis es kocht; man läßt sie nur 2 Minuten darin, deckt sie aber hierauf eine Minute lang in einem Tuche oder Serviette zu, und trägt sie sodann zu Tische. Da man aber auch ganze abgeschälte Eyer zu kochen hat, um sie so ganz, wie sie aus der Schale sind, mit allerley Saucen, auch Ragouts von Champignons, Spargel, Sellerie u. dergl. zu Tische zu bringen, so verfahre man damit also: Setzet in einem kleinen Kessel Wasser auf, und laßt es kochen. Wenn es kocht, wird die verlangte Zahl von Eyern hineingelegt, und gerade 5 Minuten darinn gelassen, worauf sie unverzüglich herausgenommen und in frisches oder kaltes Wasser gelegt, und hierauf behende von der Schale befreyet werden, daß sie nicht zerbrechen. Auf diese Weise wird das Weiße gekocht, das Gelbe aber mehr weich als hart seyn, und man fühlet es unter den Fingern, daß sie biegsam sind, und in diesem Zustande angerichtet werden können.

1) Eyer sind nur eine **Abendspeise**, und werden gemeiniglich mit Sallat gegessen. Wenn sie zu hart gekochet sind, so sind sie weniger gesund, als die weich gesottenen. Zum Sallat aber hat man sie nicht gern zu weich; sondern, wie man es nennt, nur Pflaumenweich.

2) So genannte **Sohleyer** sind, wenn man rohe Eyer in der Schale etwas anknicket, und selbige in starkem Salzwasser einige Stunden liegen läßt; damit das Salz durch die Borsten der Schale sich in die Eyer hineinziehen möge, worauf sie hart gekochet werden.

3) **Saure Eyer** werden gemachet, wenn man in dem Tiegel Butter gelblicht gebraten, Essig dazu gegossen, und solchen kochend werden lassen. In die-

sen

sen Essig und Butter schlägt man Eyer, eins neben dem andern hinein, ohne sie zu zerrühren. Man läßt sie ganz, und wenn sie gahr sind und aufgegeben werden sollen, so werden noch einige Eyerdotter mit Zucker, Zimmt und Nelken, klein gequerlet, und von dem gekochten Essig nach und nach unter dem Querlen dazu gegossen. Diese Sauce wird über die Eyer in der Schüssel hingegossen, und noch Zimmt und Zucker obenher gestreuet. Diese saure Eyer sind nur Familienspeise, und eben kein Gastessen.

4) Rührеyer bereitet man so, daß in angebratener Butter Eyer eingeschlagen, und über dem Kohlfeuer so lange zerrühret werden, bis sie gahr sind. Man kann klein geschnittene Petersilie, oder Schnittlauch unterrühren. Auch wird seyr fein und klein geschnittener Kälberbraten, kaltes Rindfleisch, auch Räucherrindfleisch, ingleichen Bückling, alles fein zerschnitten, mit eingerühret. Will man Sardellen dazu nehmen, so müssen sie aufs feinste gehacket seyn. Mit Hering verfährt man eben so, er muß aber vorher ausgewässert worden seyn. Spargel, in Stückchen zerschnitten, giebt auch ein angenehmes Rühreу. Es wird nicht dicker, sondern nur der dünne dazu genommen.

Man hat zuweilen schon des Mittags an den Rührеyern, zumal wenn Sardellen dazu genommen, ein Beyessen. Es ist aber nicht nach eines jeden Geschmack, Zucker in oder über die Rührеyer zu streuen. Man muß ihn daher weglassen, und es seinen Gästen frey stellen: ob sie bey Tische mit der Zuckerbüchse ihrem eignen Geschmacke nachhelfen wollen oder nicht? Noch ist bey den Rührеyern zu bemerken, daß man die Butter ja nicht in dem Tiegel braun werden lasse, welches das Rühreу übelschmeckend machen würde. Sie muß nur ein wenig angebraten seyn.

5) Zu Setzeyern läßt man in einer flachen Schüssel Butter zergehen, schlägt ein Ey neben dem andern hinein, und bäckt sie hart, welches geschieht, wenn man einen Teller übergedeckt hat, und bestreuet sie, wenn sie auf den Tisch kommen sollen, mit zerriebener Muskatennuß.

Man muß zu Zeiten die Setzeyer als eine Gastspeise, entweder als ein Beyessen für sich allein, oder Spinat, grün Kraut und grünen Kohl daneben aufsetzen. Sicherer ist es aber wohl, in Ansehung der Gesundheit, wenn die Setzeyer nicht, wie die herrschende Mode ist, auf einer zinnernen Schüssel, oder auf einem zinnernen Teller gebacken werden.

6) Fricassirte Eyer zu machen, muß man zuerst Eyer hart kochen, diese in kaltem Wasser abkühlen, und die Schalen davon abnehmen. Setzet nun Butter in einem flachen Tiegel über Kohlen, daß sie darinn zergehe. Nehmet zugleich ein Paar Eyerdotter mit einem Theelöffel voll feinem Mehle, zerquerlet sie mit halb Wasser und Essig, und rühret dieses mit der zerlassenen Butter über den Kohlen so lange, bis es etwas dicke geworden. Schneidet nun auch die aus den Schalen genommene harte Eyer in Scheiben, bestreuet sie mit etwas Pfeffer und Ingwer, und lasset sie in vorgedachter Brühe heiß werden, und etwas durchziehen. Beym Anrichten überstreuet noch Eyer und Sauce mit Zucker und Zimmt. Die fricassirten Eyer sind eine Gastspeise.

7) Eyer mit Senf oder Mostrich. Hart gekochte, und von Schalen entledigte, in Scheiben zerschnittene, Eyer werden über Kohlen mit Butter, Mostrich, Muskatenblumen, Salz und etwas Wein, oder Wasser und Zucker, in einem Tiegel durchgeschwiget. Man hat hievon eine Gastspeise.

8) Ver-

8) **Verlorne Eyer mit Johannisbeersauce.** Nachdem ihr völlig reife Johannisbeeren mit Zucker etwas durchgekochet, und hernach durch ein Haarsieb gestrichen, und solche kühl werden lassen, so gießet diese Sauce über verlorne Eyer, deren Verfertigung oben bereits angewiesen worden. Ist es außer der Zeit, frische Johannisbeeren zu haben, so kann man statt derselben den Johannisbeersaft nehmen.

9) **Eyer mit einer braunen Robertsauce,** sind harte, in Scheiben zerschnittene, und in eine Schüssel ordentlich zerlegte Eyer, über welche man folgende Sauce anrichtet: Nimm fein gehackte Zwiebeln, etwas Mostrich, Zitronscheiben, und ein wenig gute Fleischbrühe; laß dieses zu einer Sauce werden, die semisch ist, und thue sodann noch Zucker und Weinessig dazu. Man kann diese und die folgende Robertsauce über andre Speisen auch gebrauchen.

10) **Eyer mit einer gelben Robertsauce.** Ein Paar Eyerdotter, eben so viel Mostrich, ein wenig Weinessig und Zucker, auch zerriebene Zitronschale, werden mit einem Stückchen frischer Butter zusammen geknätet, und dann mit Wein und Wasser zu einer semischen Sauce, in einem Tiegel über Kohlen, gerühret, und, nach vorhergehender Anweisung, über die in Scheiben zerschnittene Eyer in die Schüssel gegossen. Eben so kann auch eine holländische Sauce, oder eine Weinsauce über die so zerschnittene Eyer gegeben werden. Sie sind mit allen diesen Saucen eine geachtete Gastspeise. Man kann auch über verlorne Eyer eben diese Saucen anrichten.

12) Eyerkuchen.

Wenn in einem Tiegel klein geschnittener Speck ausgebraten worden, so schlägt man süße Milch und

Eyer zusammen, mit recht feinem Mehl und fein zerschnittener Petersilie oder Schnittlauch, oder Zwiebeln, gießt es, nachdem es recht stark zerrühret worden, zu dem Speck, sticht öfters mit dem Messer unter dem Eyerkuchen, und lüftet ihn, damit das Dünne herunter laufe, wendet ihn zuletzt um, damit er auf der andern Seite auch backe, und beym Aufgeben bestreuet den Eyerkuchen mit Salz, der mit Sallat begleitet oder mit einer gemeinen Sauce übergossen werden kann.

1) Dieser Eyerkuchen ist nur eine gemeine Speise, und man kann auch gekochte gute Pflaumen mit der Brühe überher gießen, aber den Eyerkuchen etwas stehen lassen, daß die Pflaumenbrühe sich einziehen könne. Zu diesem Zwecke muß vorher der Eyerkuchen in seine Portiones zerschnitten seyn, um der Brühe einen desto bessern Eingang zu verschaffen. Es kann auch eine Weinsauce, ingleichen eine Holländische Sauce darüber gegeben werden. Statt des Specks zu diesem Eyerkuchen kann man auch Butter, oder Schmalz nehmen, aber beständig die, bey der Gesindeküche schon gegebene, Regel wohl in Acht nehmen, den bratenden Speck, oder Fett vom Feuer zu nehmen, wenn was anders dazu gethan werden soll, um keine Flamme dem bratenden Specke, Butter oder Schmalze, zu erregen.

2) Besser machet man diesen Eyerkuchen, wenn in Milch eingeweicht gewesene, und wieder ausgedrückte, Semmel, klein zerrieben, statt des Mehls, genommen wird.

3) Auch werden allerley **geräucherte Fleischspeisen unter dem Eyerkuchen mit gebacken.** Diese sind: kalter Schinken, Knackwurst, Räucherfleisch und Bückling, wenn er nicht zu hart ist. Man zerschneidet dieses in mäßige Stückchen, und muß dessen

ſen nicht zu viel nehmen; damit der Eyerkuchen nicht verhindert werde zuſammen zu backen, und nicht in Krümeln zerfalle. Es werden aber dieſe geräucherte Sachen gleich in die zergangene Butter geleget, und die übrigen Zuthaten überher gegoſſen. Bey ſolchen Eyerkuchen hat man mehr, als bey den vorigen, nöthig, immer überher mit dem Meſſer ſo ſchräge einzuſtechen, und das Dünne ſo lange hiedurch unterlaufen zu laſſen, bis nichts mehr obenauf ſteht. Dieſe Eyerkuchen mit geräucherten Sachen ſind eine Mittelſpeiſe, und werden gemeiniglich des Mittags über Spinat, grünem Kraute, und grünem Kohle, in einer und eben derſelben Schüſſel geleget und damit gegeſſen.

4) Ein Apfeleyerkuchen iſt ſo zu backen: Abgeſchälte und in Scheiben zerſchnittene Aepfel werden, in einem Tiegel, in Butter und Zucker abgeſtofet, ſüße Milch, etwas fein Mehl und Eyer, klein zerſchlagen, überher gegoſſen, und zu einem Kuchen abgebacken. Beym Anrichten wird Zucker oben aufgeſtreuet, und er iſt des Abends eine Gaſtſpeiſe. Noch beſſer wird mit dieſem Eyerkuchen auf folgende Art verfahren: Zu geſchälten und klein geſchnittenen Aepfeln nimm 8 Eyer, darnach der Kuchen groß ſeyn ſoll, ſchlage ſie klein, verſüße ſie mit einem Löffel voll Zucker, thue dazu ein wenig Zimmt oder Cardamommen und Corinthen, nebſt ein wenig klein geſchnittener Zitronſchale, ſodann thue die Aepfel hinein, nimm geriebene Semmel, brate ſie in Butter ſo lange bis ſie ein wenig hart wird, rühre ſolches alles durch; es muß ſo viel geriebene Semmel hineinkommen, daß es dicke wird; thue Butter in eine Pfanne, ſchütte das Eingerührte hinein, laß es gahr backen. Der Kuchen wird noch beſſer, wenn geſtoßene ſüße Mandeln zum Teig mitgenommen werden. Sollte man beſorgen, daß der Kuchen nicht los laſſen könnte, ſo ſchlage 3 Eyer klein,

thue ein wenig Wasser dazu, gieß es in die Pfanne rund herum, laß es backen, schütte die Masse des Apfeleyerkuchens darauf, so läßt er los.

5) **Sardelleneyerkuchen** ist eine **Gastspeise**, und es müssen die Sardellen, nebst Petersilie klein gehackt, mit einigen Eyern und süßer Sahne, Milch und geriebener Semmel zusammen gerührt, und in Butter gebacken werden.

6) Ein **Mohrrübenkuchen** wird so bereitet: Schabe die Mohrrüben rein ab, reibe sie auf dem Reibeisen, quirle das Geriebene in Eyer und Milch, thue etwas Mehl dazu, daß es so dick wie bey einem gemeinen Eyerkuchen wird. Backe die Masse in Butter oder Schmalz, und bestreue ihn beym Anrichten mit Zucker. Dieser Kuchen ist eine **Mittelspeise** zum Abendbrod.

7) Ein **Leberkuchen**: Reibe eine gahr gekochte und darauf kalt gewordene Kalbsleber auf dem Reibeisen, quirle sie sodann in Milch mit 3 oder 4 Eyern, nebst etwas Mehl und Salz; laß Butter in der Pfanne braten, schütte das Eingequirlte, welches so dick, als beym Eyerkuchen seyn muß, hinein, laß es wie einen solchen backen, und bestreue es beym Anrichten mit Zucker. Auf einer andern Art wird die klein gehackte Leber mit etwas zerhackter Zwiebel, oder ohne solche mit Corinthen, ein Paar gequirlten Eyern, etwas Mehl und Muskatenblumen in das Netz eingenähet, in Butter gebraten, und so ganz in dem Netze zu Tische gebracht. Dieser Kuchen kömmt sowohl Mittags, als Abends auf den Tisch, und hat gleichen Rang mit dem Mohrrübenkuchen.

8) Ein **Schüsselessen**: Bestreiche eine Schüssel mit Butter, schneide dünne Scheiben Schinken, und lege sie nebst abgewaschenen gebackenen Pflaumen darauf; schlage 8 Eyer in einen Topf, quirle etwas Mehl

darunter, gieß es über den Schinken, und laß es in dem Backofen gahr werden. Dieses Essen ist des Mittags eine Mittelspeise.

13) Budding.

Nehmet süße Milch, und kochet sie, ferner zwölf Löffel geriebener Semmel, fünf Löffel voll Mehl, von sechs Eyern den Dotter, und von fünf Eyern das Weiße, zwey Löffel voll Rosenwasser, und eben so viel reines Wasser, Zucker, Muskatennuß und Salz, mischet und rühret dieses alles wohl zusammen mit süßer noch hinzugethaner Sahne, oder Rohm, bindet es in einer reinen Serviette oder leinenen Tuche, und lasset einen Kessel mit Wasser sieden. In dieses siedende Wasser wird die Serviette hineingeleget, und der Budding etwa anderthalb Stunden gekochet. Wenn man ihn anrichten will, so leget man die vom Wasser abgetriefte Serviette auf eine Schüssel, machet die Serviette ringsherum auf dieser Schüssel von einander, decket denn eine andre Schüssel, in welcher er auf den Tisch kommen soll, oben darauf, kehret die Schüsseln um, und nehmet die Serviette von dem umgeschlagenen Budding nun behende ab, und gebet eine Sauce darüber, die etwa nur gelblicht gebratene Butter seyn kann. Man kann auch eine Holländische Sauce darüber anrichten. Auch ist folgende nicht ungebräuchlich: Man nimmt fünf Eyerdotter nebst etwas Mehl in einen kleinen Topf, und querlet es wohl zusammen, gießt ein halb Nößel Wein dazu, auch eben so viel gute Fleischbrühe mit Butter, Zucker, und Muskatenblumen, rühret es in dem nun ans Feuer gesetzten Topfe so lange um, bis es anfängt dicke zu werden, und gießt denn diese Sauce in die Schüssel und über den Budding.

1) Ein Budding ist allemal ein **Haupteſſen**, welches gemeiniglich noch vor dem Braten, in einigen Häuſern aber auch wohl nach demſelben gegeben wird.

2) Ein **Marksbudding** muß auf dieſe Weiſe verfertiget werden: Wenn Semmel in ſüßer Milch eingeweicht geweſen, und dieſe wieder ausgedrücket worden, ſo zerhacket man ein halb Pfund Rindsmark, oder, ſtatt deſſen, Nierenfett, reibt die Semmel klein, rühret das Mark nebſt ein Paar Löffeln Mehl, Zucker, Zimmt, Salz, Roſinen, und einige klein geſchlagene Eyer, dazu, und wenn die ganze Maſſe recht wohl unter einander gemiſchet iſt, ſo wird ſie nach vorhin beſchriebener Art in einer Serviette gekochet, und mit einer beliebigen Sauce aufgegeben.

3) Noch leichter iſt der Budding, wenn man viel zerriebene Semmel mit ein wenig Mehl Korinthen, auch großen Roſinen, Muskatenblumen, Eyern, Butter, und etwas Milch, auch in Striemeln zerſchnittene Mandeln, zuſammen rühret, und den Teig nicht in Waſſer, ſondern in ſüßer Milch gahr kochet. Zu dieſem Budding nimmt man die Sauce, die bey dem Eyerkäſe gebräuchlich, und Nr. 7. beſchrieben iſt. Beym Anrichten wird zerſtoßener Zimmt dicke überher geſtreuet.

4) Ein Budding von Reis wird am beſten ſo gemachet: Man brühet ein halb Pfund Reis einigemal in kochendem Waſſer ab, kochet ihn auch ein Paarmal mit Waſſer auf. Hernach thut man ein Quart Milch dazu, in welcher er dick kochen muß. Alsdenn werden vier Eyer, etwas Butter und Salz damit vermiſchet. Iſt nun dieſe Vermiſchung in einer Serviette gekochet worden, ſo kann man eine Sauce darüber geben, welche man will. An ſtatt des Reiſes kann auch Schwade, wie

wie auch feiner Gries von Buchwaizen genommen, und eben so verfahren werden.

14) Mehlspeise mit Aepfeln.

Es werden 30 Stück Borsdorfer oder 15 Stück andre große Aepfel, die keinen süßen oder weichlichen Geschmack haben, geschält und recht fein geschnitten, und in einem Tiegel oder Casteroll, nebst Zucker und ein wenig Wein, gelinde geröstet, daß sie nur weich werden. Sodann schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat recht fein, stößt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln fein klar, nimmt für 3 Pfenning Semmel gerieben, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, und rührt alles nebst 8 Eyerdottern wohl unter einander. Das Weiße schlägt man zu Schnee und rührt es dazu, bestreicht hierauf eine Schüssel mit Butter, thut das Eingerührte hinein und läßt es in einem Ofen oder Röhre backen.

Auf einer andern Weise wird so verfahren: Nimm 15 Eyer, eine halbe Tasse voll Pfirsichwasser, 1 Maas Milch, Zucker und etwas Salz, quirle alles wohl zusammen, und schütte für 2 Groschen geriebenen Zwieback dazu; alsdann schäle 12 bis 15 Aepfel, nachdem sie groß sind, schneide sie in 8 oder 16 Theile, setze sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf Kohlen, und laß sie kochen, bis sie weich sind. Alsdann gieß die Hälfte der obigen Masse in eine Form, lege die Aepfel ringsherum dazu, gieß das Uebrige oben drauf, und laß es bey gelindem Feuer backen. Die Form muß aber vorher stark mit Butter ausgestrichen werden.

1) Diese Mehlspeisen sind Gastspeisen, und müssen oft die Stelle eines andern Gebackenen vertreten, wenn solches aus Mangel der Zeit nicht bereitet werden können.

2) Wenn

2) Wenn bey obiger Vorschrift und mehrern andern viel Zuthaten angegeben worden, so kann man davon nur die Hälfte nehmen, wenn man mit weniger auszukommen gedenket.

15) Nudeln.

Man kann die Nudeln in einfache und zusammengesetzte eintheilen. Jene bestehen aus Wasser und Mehl, diese haben statt des Wassers Eyer und Sahne, und schmecken daher auch desto besser, weil sie frisch gegessen werden müssen, indem sie sich nicht, wie die erstern, aufheben lassen.

Ferner theilet man die Nudeln in Kauf- und Haushaltungsnudeln, welche letztern so heißen, weil sie nicht gekauft, sondern in den Haushaltungen gemacht werden. Man nennt auch die Kaufnudeln gemeiniglich Haar- oder Fadennudeln, weil sie feiner, als jene sind.

Die gemeinste Art **Fadennudeln** und andre Nudeln zu kochen ist folgende: Man wirft sie nach und nach in siedende Fleischbrühe, deckt sie dann zu, und läßt sie so lange sieden, bis sie sich in der Brühe auseinander gewickelt haben, welches ohngefähr in $\frac{1}{4}$ Stunde geschiehet. Nach diesem verringert man das Feuer, und läßt die Brühe ohngefähr $\frac{3}{4}$ Stunden ganz gelinde kochen, indem man nach und nach so viel siedende Brühe zugießt, als eingekocht ist, und zugleich mit einem Kochlöffel auf dem Boden gemachsam umrühret.

Andre Arten von Nudeln darf man nicht so lange kochen, als die Fadennudeln, besonders wenn sie sehr fein sind. Die Kunst bey Kochung aller Arten von Nudeln besteht hauptsächlich darin, daß sie ihre Form nicht verlieren und in der Brühe nicht zerfahren.

Sollen

Sollen sie ihre Form behalten, und nicht am Boden des kochenden Gefäßes anhängen, so müssen sie in beständiger Bewegung erhalten werden, welches entweder durch das Aufwallen im Sode beym Anfange des Kochens, oder nach Verringerung des Feuers durch den Kochlöffel geschehen muß, mit welchem man nachher die Nudeln umrühren muß. Sowohl zu starkes, als zu gelindes Feuer machen beyde, daß die Nudeln am Boden des Gefäßes anhängen. Ist das Feuer zu stark, so greift es dieselben, wenn sie auf den Boden kommen, an, und verbrennet sie; ist es zu schwach, so werden sie sich an dem Boden zusammen häufen, und sich wie eine Haut oder in Klumpen ansetzen. Rühret man sie mit dem Kochlöffel zu sehr während des Kochens um, so zerrühret man sie, und macht, daß sie zerfahren; rühret man sie zu wenig um, so kochen sie ungleich und legen sich an dem Boden an. Man muß den Schaumlöffel mit der Spitze hineinstecken, und geschwind wieder in die Höhe ziehen, gleichsam als wenn man die Brühe quirlen wollte; als auf welche Weise das An- und Zusammenhängen der Nudeln am besten verhütet wird.

Die einfachen Nudeln, welche eben nicht neu seyn dürfen, wie die zusammengesetzten, haben äußerlich einen gewissen Mehl- oder Staubgeschmack an sich, den man ihnen benehmen muß, wenn sie gut schmecken sollen. Um solches zu erhalten, werden sie herausgenommen, sobald das Wasser, welches in seinem Aufwallen gestöret worden war, neue Blasen zu werfen anfängt. Diese Nudeln werden denn sogleich in kaltes Wasser geworfen, wo man sie gelinde umrühret. Sind sie nun ein wenig abgekühlet, so zieht man sie heraus, und läßt das Wasser herauslaufen, ehe sie darin erweichen, als welches die Köche blanchiren (bleichen) nennen. Der Staubgeschmack der Nudeln aber entsteht

ſteht meiſt daraus, wenn ſie gar zu alt ſind, oder nicht reinlich und trocken genug aufbewahret worden. Schließt man ſie nicht recht ein, ſo kommen Inſecten hinein, wie in andre mehlichte Sachen. In den Nudeln aber, die weiß gefleckt ſind, ſtecken Würmer.

Nudeln, die gut ſchmecken ſollen, müſſen mit ganz neuer Fleiſchbrühe, die nicht einmal abgekühlt iſt, gekocht werden. Gleichfalls muß dieſe Brühe durch zu ſtarkes Einkochen nicht zu dick geworden, auch nicht ſtark geſalzen ſeyn. Mehlſpeiſen nehmen den geſalzenen Geſchmack leicht zu ſehr an, weshalb das Salz nicht eher angethan werden muß, als bis die Brühe ſchon fertig, aber doch vom Feuer noch nicht weg iſt.

Es wird bald mehr bald weniger Brühe zu den Nudeln genommen, nachdem man ſie entweder mit dem Löffel, als Potage, oder mit der Gabel, als einen Brey, eſſen will.

Sollen die Nudeln als ein Brey aufgetragen werden, ſo kann man ſie auch mit einigen Dottern, oder ein wenig friſcher Butter, oder mit Sahne anrichten, auch, wenn man will, ein wenig Parmeſankäſe daran thun. Will man ſie in Milch gekocht eſſen, ſo ſteht es frey, ob man ſie bleichen, oder auch ein wenig in Waſſer weichen laſſen will, ehe man ſie in die Milch thut.

Zu Nudeln in den Haushaltungen nimmt man das beſte Waizenmehl, und knätet es ohne Waſſer mit Eyern ein, macht einen feſten Teig, und arbeitet es ſtark durch. Einige nehmen Butter dazu, es iſt aber Sahne vorzuziehen. Hierauf wird der Teig mit einem Treibholze ſo dünne, als möglich, wie ein Kuchen glatt gemacht. Dann ſchneidet man den Rand dieſes ſo glatt getriebenen Teiges gerade, daß er gleichſam ein Viereck ausmacht. Hiernächſt ſtreut man ein wenig Mehl darüber, und rollet dieſes Viereck zuſammen

men

men, schneidet diesen zusammengerollten Teig wie Fäden, welche den Fadennudeln gleich kommen.

Man zerschneidet auch diese Rollen Teig in der Weite von 2 oder 3 Linien von einander, und wickelt sie dann auf, wenn man sie wie **Bandnudeln** haben will, die man an den Enden kärbet, um sie bogicht zu machen; oder man rollet diese kleinen Bänder von Teig, so lang wie sie sind, über eine Art von großer Nadel oder Drath, um **Macaronen** daraus zu machen, als welche inwendig hohl seyn müssen.

Diese letzte Art von Nudeln, die Macaronen, wenn sie, wie man sie zu Kaufe bekömmt, nur aus Wasser und Mehl und sehr fest gemacht sind, werden am dienlichsten mit Käse zugerichtet. In Brühe, Milch oder Wasser gekocht, sind sie schwer zu verdauen, weil die Mehlspeisen, welche nicht aufgegangen sind, Blähungen auch Verstopfungen machen. Krankheiten aber, welche aus Verstopfungen der Mehlspeisen herkommen, sind schwerer zu heilen, als diejenigen, welche aus andern, obgleich noch ungesundern, Nahrungsmitteln entstehen, als welches Leute von sitzender Lebensart oder schwachen Eingeweiden wohl zu merken haben, um nicht als Schwelger diese Macaronen, wie es zum öftern in vielen Häusern geschieht, in zu großer Menge zu essen.

Fünftes Kapitel.

Fleisch.

In der Gesindeküche hat man die Speisen in Alltags- Sonn- und Festtags- auch Aerndtespeisen, unterscheiden müssen. In der Küche des Mittelmannes ist auch ein Unterschied der Speisen, der in den vorigen Kapiteln nach gemeinen und Gastspeisen, auch zum Theil nach Mittel- und Hauptspeisen, ist angegeben worden. Man wird daher auch in diesem Kapitel die Fleischspeisen und ihre Bereitungsarten ebenfalls nach den verschiedenen Graden der Achtung, darinn sie stehen, bemerken. Und da das Geflügel zum Küchengebrauch einer besondern Vorbereitung bedarf, so soll dieser noch zuerst angewiesen werden.

A. Tauben.

Jungen Tauben werden entweder die Köpfe abgedrehet, oder, wenn man auf mehr Zierlichkeit sehen will, die Köpfe gelassen, und ihnen nur die Gurgel zum Todtbluten abgeschnitten, welches gemeiniglich **Abkehlen** heißt. Wenn die Tauben todt sind, so wirft man sie in Wasser, welches den Anfang zu kochen gemachet hat, wodurch man sich das Geschäfte des Abrupfens erleichtert. Sie werden aber sofort aus dem Wasser wieder heraus genommen, oder nur an den Füßen hinein gehalten, und so unter das Wasser getauchet. Man darf sodann nur mit der einen Hand auf die Taube klatschen, so wird das Wasser alle Wirkung gethan haben. Nach dem Abbrühen und Abrupfen wirft man die Tauben in kaltes Wasser, und putzet sie annoch nach, um alle Federn und Stoppeln wohl

von

von der Haut herunter zu bringen, und nichts darauf zu lassen.

Das Ausnehmen der Taube geschieht so, daß, hinten am Nacken, die Haut in die Länge aufgeschnitten, Gurgel und Kropf heraus genommen, die Haut von vorne aber völlig ganz gelassen werde. Hat die Taube den Kopf behalten, so sticht man die Augen behende aus, von dem Schnabel aber wird nur der Unterkiefer, oder Unterschnabel, so wie von den Zähen die Krallen (die hornichten Haken), allein abgeschnitten. Wenn aber die Tauben zum Kochen oder Fricassiren klein geschnitten werden sollen, so werden die Röhren, das heißt, die Füße, bis an das Gelenke des Schenkels, wo das Fleisch angeht, weggeschnitten. Die Eingeweide aber werden so ausgenommen, daß zuerst der Knopf des Hinteren abgeschnitten, von dem Hinteren an aber ein Schnitt im Bauche der Länge nach gegen den Brustknochen zu geführet, die Eingeweide hervorgezogen, Leber und Magen beybehalten, das übrige aber weggeworfen werde. Der Magen wird in der Mitte so aufgeschnitten, daß an der andern Seite noch die Haut ihn in zwey Hälften zusammenhalte. Man ziehet aber das harte Häutchen innerhalb des aufgeschnittenen Magens ab, und klemmt ihn in den einen zusammengebogenen Flügel so, daß die eine Hälfte des Magens diesseits, die andere jenseits, hervor reiche. Die Leber kömmt auf gleiche Weise in den andern Flügel. Neben dem vorgedachten Bauchschnitte zur Ausnehmung des Eingeweides, machet man nun noch auf jeder Seite einen Einschnitt in die Haut in deren jedem ein Fuß, dem hinten, zu desto besserer Einbeugung, das Knie angeschnitten worden, so eingebeuget wird: damit das Knie hinein in den Einschnitt komme, die Füße aber gerade vor sich heraus stehen. Der Hals wird auf der Seite über einen Flügel herüber gebogen,

der Kopf aber auf die Brust so niedergeleget, daß der Schnabel darauf, wie natürlich, anschließe; zu dem Zwecke selbiger mittelst eines hölzernen kleinen Stifts, oder Speilers, durch die Naselöcher auf das Brustfleisch angeheftet und befestiget wird. Es kann auch der Kopf mit dem Halse durch den einen Flügel durchgezogen, und solchergestalt der Kopf auf diese Weise an die Seite heran gebogen werden; wiewohl die erste Art, wie bey den Tauben, also auch bey anderm Geflügel, z. E. Rebhühnern, die zierlichste und gebräuchlichste ist. Man nennt aber diese Art, Beine, Kopf und Hals zierlich ein- und anzulegen, **Zäumen**, und man muß nun dieses Wort verstehen, wenn man in der Folge von andern Geflügeln sagen wird, daß sie sollen **gezäumet** werden. Einige pflegen, wenn sie den Handgriff nicht in ihrer Gewalt haben, auch die Schenkel mit einem Speiler anzuheften, damit sie in ihrer vorhin beschriebenen Lage erhalten werden. Zuletzt ist noch das **Füllen** der Tauben übrig, wenn sie sollen gebraten werden. Man greift mit dem Zeigefinger in den Schnitt, wodurch man den Kropf hervorgezogen, und drücket die Haut vom Halse, bis etwas über die Brust hin, behende los, ohne die Haut zu zerreißen. Es wird nun ein Gefüllsel, dergleichen im vierten Kapitel Nr. 10. beschrieben ist, nach und nach hinein gedrückt, wodurch die Tauben sehr vergrößert, und in die Augen fallend werden. Dieser Einschnitt aber, wodurch das Gefüllsel eingedrücket worden, wird nun mit Zwirn zugenähet. Beym Anrichten der Braten müssen Zwirn und Speiler in der Küche wieder herausgezogen werden, und durchaus nicht mit auf den Tisch kommen. Noch ist in Ansehung der Speiler zu erinnern, daß man keine von Kienen- Kiefern- oder Tannenholze, sondern von Ellern, Birken, und dergleichen nehme. Man kann

den

den Kiengeschmack durch den ganzen Braten verbreiten, wenn man Speiler der erstern Holzarten genommen hat.

B. Hühner.

Junge Hühner werden unmittelbar nach dem Abkehlen in kaltes Wasser geworfen, daß sie sich darinn zu Tode flastern. Man tunket sie hierauf in heißes Wasser, klatschet es mit der Hand an, und rupfet sie. Man muß diese Hühner aber auch nicht verbrühen, und das Wasser nicht allzu heiß nehmen. In Ansehung des Verputzens am Schnabel und Zähen, des Ausnehmens und Zäumens, werden sie, wie die Tauben, behandelt. Die Haut an den Füßen löset sich vom heißen Wasser, und sie wird abgezogen. Hühner, auch Kapaunen, füllet man nicht.

Alte Hühner und Kapaunen werden mit etwas heißerm Wasser zum Rupfen gebrühet, die Haut von den Füßen abgezogen, an Schnabel und Füßen verputzet, ausgenommen, gezäumet, und wenn sie Haare nach dem Abrupfen auf der Haut haben, so werden sie mit angezündetem Papiere abgesenget.

Bey dem Abbrühen junger Hühner und Tauben muß man sich vorsehen, daß nicht zu heißes Wasser genommen, und ihnen der natürliche kräftige Geschmack entzogen werde. Dieserhalb unterlassen die Köche in großen Küchen ganz und gar das Abbrühen, indem sie alles Geflügel ohne Unterschied trocken abpflücken lassen, es mit Papier, Stroh oder über hellem Kohlfeuer absengen, und hierauf ausnehmen. Dies trockne Abrupfen hat auch den Nutzen, daß das Geflügel, wenn vieles auf folgende Tage in Bereitschaft seyn soll, sich gut erhält; da hingegen das naß gepflückte keine Dauer hat. Will man aber, wie es seyn soll, daß das des Tages zuvor naß gepflückte und ausgenommene Geflügel

sich weiß erhalte, so muß ein feuchter Lappen darum geschlagen werden, weil es sonst bald anläuft und mißfarbicht wird.

C. Kalekuten.

Die Kalekuten, deren Federn man zu Gesindebetten brauchet, werden, nachdem ihnen der Kopf abgehauen worden, nicht gebrühet, sondern nur trocken abgerupfet, die Haare mit Papier abgesenget, die oberste Haut der Füße, nach vorgängigem Sengen, oder Abbrühen, abgezogen, die Füße aber, zwischen dem Knie und den Zähen abgekürzet oder weggehauen, ausgenommen, gezäumet, und bekommen ihr eignes Gefüllsel, nach Kap. 4. Nr. 10. Wenn aber kalekutische Hühner nicht gebraten, sondern gekochet werden sollen, so füllet man sie nicht. Man sticht Speiler durch die Schentel, damit sie in der rechten Lage bleiben. Die Brust aber wird, mittelst eines auf den Brustknochen gelegten Tischtuches, eingeschlagen. Auch muß die hohe und spitze Brust des alten Geflügels nicht geradezu platt geschlagen werden, weil sonst die Haut der Brust gar leicht entzwey geschlagen werden könnte. Man schlägt mit dem Klopfholze schräge darauf, und wechselt damit von einer Seite zur andern um, bis der Knochen bricht und platt wird. Dem jungen Geflügel kann der Brustknochen behende ausgebrochen werden.

D. Gänse und Enten.

Gänse und Enten werden, wenn man zuvor auf dem Hirnschädel etwas Federn abgerupfet, mit einem spitzigen Messer daselbst gestochen, ihr Blut in einem Topfe, worinn ein Paar Löffel Essig sind, aufgefangen, welches Blut zum Schwarzsauer gebrauchet wird, trocken gerupfet, und wie voriges Geflügel zwar ausgenommen, die Gedärme von den Gänsen aber beybehalten,

halten, über Stroh am Leibe und Füßen gesenget, welches Sengen jedoch noch vor dem Ausnehmen geschehen muß. Auch muß die Gans oder Ente, noch vor dem Ausnehmen, in warmen Wasser, mit Seife und einem wollenen Lappen, recht helle gewaschen, und alle noch zurück gebliebene Stoppeln aufs allergenaueste ausgezogen werden. Die Därme der Gänse werden der Länge nach aufgeschlitzet, gesäubert, und genugsam ausgewässert, um die Pfoten gewickelt, mit gekochet und gegessen, wie solches unten, bey dem so genannten Gänseklein, mit mehrern wird gesaget werden. Gänsen und Enten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel bis fast zur Hälfte des nächsten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Leibe, abgenommen, welches alles, nebst Magen und Leber, zu dem vorerwähnten Gänseklein kommen muß. Die Entenfüße, die bis an das Kniegelenke abgenommen sind, werden nicht, wie die Gänsefüße, beybehalten und gekochet, sondern weggeworfen. Man pfleget aber auch wohl die zahmen Enten, wie die wilden, an den Gliedern nicht abzustümmeln. Man läßt ihnen Kopf und Flügel, drehet die Füße auf den Rücken, daß man sie für wilde Enten ansehen solle. Wilden Gänsen läßt man auch alle Glieder, nachdem ihnen, wie den Enten, Unterkiefer und Krallen nur allein abgehauen worden.

E. Wildes Geflügel.

Dem großen wilden Geflügel werden gemeiniglich, wie den Kalekuten, die halben Beine abgehauen, der Kopf aber nach ausgestochenen Augen gelassen, wiewohl auch solches hin und wieder nicht geschieht. Fasanen, Rebhühnern, Schnepfen, Wachteln, Krammetsvögeln, Lerchen und kleinern Vögeln, werden alle

Glieder gelassen, und, außer Schnepfen, Krammetsvögeln, Lerchen und kleinern Vögeln, ausgenommen und gezäumet.

Was von der Mortification des Fleisches oben gesagt worden, wird hier vorausgesetzet. Im Nothfall, wenn unvermuthet geschwind Federvieh des Tages abgethan, gekocht oder gebraten werden soll, behilft man sich damit, daß ein Loch in die Erde ein Paar Fuß tief gegraben, das Geflügel eingelegt, die Erde darüber geworfen, und einige Stunden darinn gelassen werde.

Noch pflegen die auf Reinlichkeit genau haltenden Hausmütter mit ihrem Fleische vor dem Kochen so umzugehen: Sie lassen es ankochen, oder, wie sie es nennen, angeschen; das heißt, das Fleisch so lange am Feuer mit Wasser halten, bis ein Schaum, oder Gescht, sichtbar wird. In diesem Zeitpuncte wird das Fleisch vom Feuer zurück genommen, und in kaltes Wasser geleget, worinn es erstarret. Ist es Geflügel, so verputzen sie es, wo noch was von Stoppeln, oder Unrath, gefunden wird. Ist es Kalbfleisch, so wird es abgehäutet, und von allem Fleische, was sich braun oder mißfärbigtes an den äußeren Theilen sehen läßt, abgenommen. Die Köche nennen diese Verrichtung **blanchiren**. Sie pflegen aber gemeiniglich nur brühend heißes Wasser über das Fleisch zu gießen, und es hierauf im kalten Wasser erstarren zu lassen, um es sodann zu putzen.

F. Verfahrungsarten, allerley Speisen im besten Geschmack zu bereiten.

Die Kochkunst bestrebt sich, allerley Speisen, die aus den mittelmäßigsten Materialien bestehen, dennoch den besten Geschmack zu verschaffen, die sonst sehr geschmacklos, wie sie an sich selbst sind, ausfallen müßten. Dieses wird nun hauptsächlich durch gute Bouillons

lons und Jus zuwegegebracht. Zwischen beyden ist kein Unterschied, als dieser, daß erstere gelblicht und letztere braun sind. Die Aerzte waren sonst wenig mit den Bouillons aus der französischen Kochkunst zufrieden, sie können sich aber mit uns leicht versöhnen, wenn wir die heißen Gewürze, Pfeffer, Ingwer, Nelken und dergleichen davon lassen, und uns allein an unsern einheimischen Gewürzkräutern und Wurzeln halten, als wodurch wir vermögend sind, unsere Brühen oder Saucen ungemein schmackhaft zu verfertigen.

a) **Bouillon.** Auf die Quantität von 12 Quart nehme man 12 Pfund mageres, schieres Rindfleisch aus der Keule, 10 Pfund Kalbfleisch, 2 alte Hühner, 1 Pfund magern, rohen Schinken, setze dieses in einem Kessel mit etwas mehr kaltem Wasser, als die genannte Quantität Bouillon, aufs Feuer; sobald es anfängt zu kochen, schäumt man es sauber ab; ist dies geschehen, so thut man einige Köpfe Sellerie, Petersilienwurzeln, Mohrrüben, einige Zwiebeln und Borree, etwas Savoyerkohl und Laktuke oder Sallat dazu, wenn es nämlich in der Jahreszeit ist, daß solches alles einen reinen, guten Geschmack hat; ist es aber spät im Winter, daß genannte Dinge keine reine, gute Säfte mehr haben, so muß man dabey behutsam seyn, weil sie sodann mehr verderben, als gut machen; man lasse dann den Bouillon 3 bis 4 Stunden so langsam kochen, daß man in dem Kessel kaum eine Bewegung bemerke, dann wird selbige gut und klar bleiben. Nehmet alsdann das Fleisch heraus, und gießt den Bouillon durch ein enges Haarsieb in ein irdenes Geschirr, daß er sich setze, um hernach davon sowohl bey Fleischspeisen als Gemüsen und Suppen Gebrauch zu machen. Das ausgekochte Fleisch kann entweder mit beliebigen Saucen gegessen, oder zur Domestiquen- oder Gesindespeisung verbraucht werden. Hat man aber weniger Bouillon nöthig, so

nimmt man nach der angegebenen Proportion weniger Fleisch und andere Zuthaten.

b) Zu gutem Jus für Suppen oder Saucen nimmt man gutes mageres Rindfleisch aus der Keule oder vom Bug, etwas schieres Hammelfleisch und rohen Schinken. Das Rindfleisch schneidet man in zolldicke Scheiben, rangiret es auf dem Boden des Castrols, dann das Kalb- und Hammelfleisch nebst dem Schinken, welchen man vor der Hand in dünne Scheiben darauf schneidet, giebt einige Anrichtelöffel voll fetten Bouillon dazu, und läßt es wohl zugedeckt auf gelindem Feuer anziehen, und zwar so lange, bis es unten auf dem Boden sich braun angesetzet hat. Dies nennt man Attachiren, welches am sichersten zu erkennen ist, wenn man einige Löffel voll Bouillon darauf giebt, und damit loskochen läßt. Ist die Couleur dann nach jeder Speise Erforderniß hoch genug, so füllt man von oben beschriebenem Bouillon so viel auf, als man zu gebrauchen nöthig hat, und ist solche noch nicht hoch genug, so läßt man den Jus von neuem ansetzen. Ist er dann aber ganz aufgefüllet, so thut man einige Zwiebeln, Petersilie und Mohrrüben nebst einigen Köpfen Sellerie dazu, läßt dies alles dann halb zugedeckt von einer Seite langsam kochen, bis das darin befindliche Fleisch gahr ist; so kann man Gebrauch davon machen.

c) Eine gute Braise muß so gemacht werden: Man schneidet dünne, handbreite Scheiben von gutem, weißen Speck etwa zwey Messerrücken dicke, belegt damit den Boden des Castrols, worin man Fleisch, Geflügel oder Wildprät a la Braise gahr machen will. Auf die Barden (Speckscheiben) leget man die gahr zu machende Sache, thut allerley Wurzelwerk, Zwiebeln, Charlotten, einige ganze Pfefferkörner, und von einer, auch für große Sachen von mehrern Zitronen

den

den Saft nebſt gehörigem Salze dazu, füllet ſolche dann mit gutem fettem Bouillon auf, nach Proportion der Sache, die darinn gahr werden ſoll, ob ſolche nämlich alt oder jung, groß oder klein ſey, und alſo weniger oder mehr Zeit zu kochen habe, dann decket man die in die Braiſe gelegte Sachen oben wieder mit Speckſcheiben (Barden) zu, über dieſe aber ein nach der Weite des Caſtrolls rund geſchnittenes Papier, damit die durch das Kochen aufſteigende Feuchtigkeit nicht auf die Sachen falle, welche in der Braiſe gemacht werden; dann ſorge man dafür, daß der Deckel aufs Caſtroll feſt ſchließe, ſo iſt es fertig.

Wenn die in der Braiſe befindliche Speiſe gahr gekochet iſt, ſo bleibt jedesmal in dem Caſtroll ein ſehr kräftig ſchmeckender Satz zurück, wie auch ein gutes Theil Fett, theils von dem Speck, theils auch von dem Fleiſch oder Geflügel, welches a la Braiſe gahr gemacht worden. Dieſes kann in einem irdenen Geſchirre aufbewahret, vorher aber, wenn es ſehr kurz eingekochet iſt, oder ſich gar am Boden angeſetzet hat, als in welchem Fall man einige Löffel voll Bouillon, oder, in deſſen Ermangelung, Waſſer darauf geben kann, damit losgekocht, und ſodann zum Gebrauch aufbewahret werden. Oft erhält man von dieſer oder jener in der Braiſe gahr gemachten Speiſe ganze unangeſchnittene Stücken Fleiſch oder Geflügel von der Tafel zurück, welche den andern oder dritten Tag in ihrer eigenen Braiſe wieder warm gemacht, und doch noch wohlſchmeckend befunden werden. Hat man aber in einigen Tagen irgend wieder eine Sache a la Braiſe gahr zu machen, ſo wird die ſchon gebrauchte vortrefflich benutzt, wenn man ſie ſtatt des Bouillons darauf giebt, nur mit der Einſicht, daß nicht etwa eine Wildprätsbraiſe auf zahmes Geflügel oder Kalbfleiſch gegeben werde. Dagegen können Braiſen, worinn letztgedachte

Fleischarten gahr gemachet worden, vorzüglich zu Wildprät gebrauchet werden. Jede Sache wird, in einer auf solche Art verfertigten doppelten Braise gahr gekochet, weit kräftiger, schmackhafter, und ohne Kosten sehr verbessert. Sollte man aber auch auf obige Art nicht immer Gebrauch davon machen können, so kann man doch vorzüglich Rindfleisch- Kalbfleisch- und Hammelfleischbraisen noch auf mancherley Weise benutzen. Man läßt sie nämlich auf gelindem Kohlfeuer attachiren oder ansetzen, gießt das Fett davon, und kochet sie dann mit Bouillon los, so gewinnt man einen sehr brauchbaren Jus, wovon sich sehr gute Saucen bereiten lassen. Man kann auch mit dem Satz dieser Braisen seine Vorkosten oder Gemüse sehr verbessern und schmackhafter machen. Auch das Fett dieser Braisen läßt sich sehr gut zu Speisen, und vorzüglich zu Vorkosten in der Gesindeküche, anwenden, um die Butter daran zu ersparen.

d) Consammer (Kraftbrühe) wird so bereitet: Zu der Quantität eines Quarts nehme man 4 Pfund schieres, mageres Rindfleisch, 4 Pfund Kalbfleisch, welches Beine von den Keulen seyn können, ½ Pfund rohen, magern Schinken, und, wenn man es haben kann, Keulen und Carcassen (Knochen und Gerippe, wovon das Fleisch meist abgeschnitten ist) von Putern und Hühnern. Das Rindfleisch schneidet man in zolldicke Scheiben, rangirt es in einem Castroll, thut das Kalbfleisch und den Schinken, welchen man vor der Hand in dünne Scheiben schneidet, dazu, giebt einen Anrichtelöffel voll Bouillon darauf, und läßt es auf dem Feuer ganz gelinde ansetzen, daß die Couleur goldgelb wird, wenn es aufgefüllt ist. Dies geschieht dann mit Bouillon, oder im Fall man davon nicht hinlänglich hätte, kann man auch etwas Wasser dazu nehmen; alsdann läßt man es ganz gelinde kochen, thut einige Zwiebeln,

beln, Charlotten, Mohrrüben und Petersilienwurzeln, und 10 bis 12 ganze Pfefferkörner dazu, und läßt es drey Stunden ununterbrochen kochen; alsdann gießt man einige Gläser guten Rhein- oder alten Franzwein dazu, läßt solchen einigemal mit überkochen, und gießt dann die Brühe in ein anderes Castroll von dem Fleische rein ab, thut dazu von zweyen Zitronen den Saft, 10 bis 12 Stück fein geschnittene Charlotten, ganz unmerkbar wenigen Knoblauch, einige Körner Englisch Gewürz, $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt, Salz, so viel der rechte Geschmack erfodert, und thut, um es klar zu machen, $\frac{1}{2}$ Pfund schieres, fein gehacktes Kalbfleisch dazu, läßt es auf dem Feuer aufkochen, und gießt es durch eine, auf einem umgekehrten Schemmel fest gebundene, dichte Serviette, läßt es in ein irdenes Geschirr laufen, und wenn es mit einemmal Durchlaufen noch nicht klar ist, läßt man es sich mehrmal durchziehen. Man muß hier beobachten, daß nur noch ungefähr ein gutes Quart Brühe auf dem Fleische befindlich ist, wenn man es abgießt. Im Sommer nimmt man aus Vorsicht, daß der Gallert steif genug werde, auf die Quantität eines Quarts auch wohl ein oder zwey Kälberfüße mit zu dem Fleische. Man kann auch wohl von Puter-Schinken- und Kalbfleischbraisen einen sehr guten Consommer ziehen, wenn man selbigem einige Pfund Kalbsbeine beyfüget, und solche mit gutem Bouillon anfüllet, welches dann keine besondere Kosten machet, und zu kalten Pasteten von genannten Sachen recht gut ist. Man kann auch Consommer mit Eyweiß, wie alle andere Gallerte, klar machen. Weil aber alles rohe Ey jede Fleischkraft schwächt, so macht man diese lieber mit fein gehacktem Kalbfleisch klar, wie oben gezeigt worden, um sie recht stark zu erhalten.

e) **Glace.** Hierzu nimmt man $\frac{3}{4}$ Theile des besten Bouillons, und $\frac{1}{4}$ Theil eben so guten Jus; diese

ſetze man in einem engen Caſtroll zum Feuer, und laſſe ſie ſtrenge einkochen. Die oben zuſammenkochende Unreinigkeiten werden von Zeit zu Zeit mit einem Löffel abgenommen. Wenn ſolches ſo weit eingekocht iſt, daß es einem aufgelöſten Leime ähnlich iſt, ſo iſt es gut, und kann zum Glaciren bey Fiſchen, Geflügel und Fleiſchſpeiſen gebraucht werden. Eben hiervon wird auch der ſo genannte Büchſen- oder Reiſebouillon verfertiget; wenn nämlich obige Glace noch ſtrenger eingekocht iſt, ſo thut man ſie in zinnerne Büchſen, worinn ſich ſolche ſehr lange aufbewahren läßt, auch auf der Reiſe und in Campagnen am beſten zu gebrauchen iſt. Denn der ſo genannte trockne Tafelbouillon hat ſchon zu viel durch das Trocknen der Luft von ſeinem Werth verloren, als welcher eben ſo gemacht wird, wie jener, nur daß man ſolchen in kleine Tafeln oder Kuchen, etwa wie Chocolatetafeln, gießt und an der Luft trocknet.

f) **Coulis.** Dieſes und Blanc ſind das Weſentlichſte, woraus alle Saucen, nur wenige ausgenommen, gemacht werden. Ihre verſchiedene Namen erhalten ſie faſt mehrentheils nur von einer Sache, womit ſie verſetzt werden, und wovon ſie einen herrſchenden Geſchmack erhalten müſſen, als z. B. von Trüffeln, Champignons, Auſtern, Gurken, Krebſen, Muſcheln, feinen Kräutern und dergl. Coulis oder Blanc aber iſt immer die Hauptſache ſelbſt; iſt dieſer recht gut, ſo wird es Jedem leicht werden, eine Menge verſchiedener Saucen gut und ſchmackhaft zu machen, welches durchaus nicht ſeyn wird, wenn man auch vorgenannte Ingredienzien noch ſo gut zu nutzen verſtünde. Wenn man oben beſchriebenen Jus gekocht hat, ſo nimmt man nach dem Maaße, ob man viel oder wenig Coulis gebraucht, $\frac{1}{2}$, 1, 2, auch mehrere Pfunde ſchieres Kalbfleiſch, $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Pfund rohen, magern Schinken, einige Zwiebeln, Schalotten, Mohrrüben, und einige

Peter-

Peterſilienwurzeln, ſchneidet dies alles grobwürflich, und ſchwitzet es mit gutem Bouillonfett oder Provenceröl in einem Caſtroll auf raſchem Feuer, bis das Fett oder Oel anfängt ſtille zu werden, und alſo dem Verbrennen nahe iſt; alsdann thut man mit Rückſicht auf die zu machende Quantität Coulis Mehl dazu, ſchwitzet es mit dem Fett etwas durch, und füllet dann ſo viel guten Jus darauf, als man Coulis haben will, rühret es klar, und läßt es bey mäßigem Feuer von einer Seite kochen, daß es ſich kläre. Die oben zuſammenkochenden Unreinigkeiten werden abgenommen, und wenn ſolches dann eine Stunde alſo gekochet, und der Coulis noch nicht genug ſemig iſt, ſo ſchwitzet man ein wenig Mehl in Butter, und legiret gleichſam den Coulis damit, nimmt nachher alles Fett rein davon ab, und läßt ihn langſam durch ein nicht zu loſes Haarſieb laufen, aber nicht durchreiben, weil er ſonſt nicht klar bleiben kann, ſondern von dem mit durchgeriebenem Wurzelwerk geronnen ausſieht, worauf er zum Gebrauch fertig iſt. Fehlerhaft iſt es, wenn man den Coulis mit Zitronenſaft, oder wohl gar weineſſigſauer, oder, wie man es nennt, piquant zu machen ſucht. Denn erſtlich wird ſolcher für alles Gemüſe unbrauchbar, und zweytens kann man ihn auch nie lange gut aufbewahren, weil er dadurch, zumal im Sommer, um ſo mehr zum Sauerwerden geneigt gemachet wird, da man ohnehin, wenn man zu irgend einer Speiſe ſaure Sauce gebraucht, ſolche ſehr leicht mit Zitronenſaft verſetzen kann. Eben ſo ſehr iſt alles heiße Gewürz im Coulis zu tadeln; er wird zwar dadurch heiß werden, aber angenehm ſchmackhaft wird er nur allein von Fleiſch und Schinken.

g) **Weißen Coulis oder Blanc.** Wenn man einen recht guten Bouillon gekocht hat, ſo nimmt man ſchieres Kalbfleiſch nach der Maaße, wie man viel oder wenig

wenig Blanc machen will, ein auch mehrere Pfunde Kalbfleisch, ½ Pfund rohen Schinken, Zwiebeln, Sellerie und Peterſilienwurzeln, ſchneidet dies alles in feine Scheiben, und ſchwitzet es in guter Butter oder gutem reinen Bouillonfett in einem Caſtroll auf dem Feuer, doch ſo, daß es weiß bleibt; dann thut man Mehl dazu, und hier muß man wieder das Mehr oder Weniger bemerken, füllet es mit gutem Bouillon auf, läßt es ſodann kurz einkochen, daß es ganz dicklich, oder, in der Sprache der Köche zu reden, ſemig iſt, dann wird es durch ein Haarſieb gegoſſen, und iſt zum Gebrauch fertig. Dieſer weiße Coulis wird zu allen weißen Gemüſen oder Vorkoſten gebrauchet, ingleichen zu den mehreſten weißen Saucen.

h) **Legiren** iſt nichts anders, als eine Speiſe oder Brühe zuletzt beym Anrichten ſemig machen. Dieſes geſchieht mit Blut, Eyerdottern, und auch ausgewaſchener Butter.

Mit **Blut**, wenn man ſchwarz kocht, als Gänſe, Enten, auch Fiſche, wenn ſie blutreich ſind, z. B. Karpfen, Schley, Aal und dergl., ſo fängt man beym Abſchlachten das Blut, hebet es auf, und rühret es mit ein wenig Eſſig oder Sahne klein, nachdem die Speiſen ſind, und wenn man anrichten will, wird ſolches daran gerühret.

Mit **Eyerdottern** verfährt man ſo, daß man einige Eyerdotter ausſchlägt, ſolche entweder mit ſüßer Sahne oder Weineſſig, Wein oder Fleiſchbrühe, nach Beſchaffenheit der Speiſen, klein rühret, und damit eine Speiſe ſemig macht.

Mit **Butter** legirt man ein wenig dünner, als es ſonſt ſeyn müßte, und wenn man anrichtet und das Fleiſch ſchon heraus genommen hat, ſo nimmt man ein kleines Stück friſch ausgewaſchene Butter, drücket

ſolches

solches ein wenig platt, kehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur eben auf gelindem Feuer ein wenig ab, wie man sonst eine Buttersauce abrühret.

i) Saucen. Man hat deren gar mancherley, und es kömmt nur darauf an, daß man einige derselben zu machen verstehe, so wird man leicht darauf kommen, jede andere von selbst auszufinden. Es sollen jedoch hieselbst einige angegeben werden, die theils mit, theils ohne Coulis und Jus gemacht werden.

aa) Sauce zu Hammelbraten: Nimm das Fett von der Hammelbratensauce, thue es in einen Tiegel, laß klein geschnittene Schalotten oder Zwiebeln darinn gahr braten; alsdann gieße die Bratensauce nebst kräftiger Fleischbrühe dazu, und laß es mit Zitronsaft, etwas Gewürze oder Weinessig, gestoßenen Pfeffer und geriebener Semmel oder Brod durchkochen, und richte es unter dem Braten an, oder gieb es in einer Sauciere daneben.

bb) Gurkensauce: Mache Mehl in einem Tiegel mit Butter gelbbraun, gieß etwas Wein und Wasser dazu; schäle Salzgurken ab, schneide sie in längliche Stücke, und laß sie mit der Brühe durchkochen. Sie schmeckt gut an geschmorten Hammelkeulen, und dann kann man, statt des Wassers, die Brühe, worinn die Hammelkeule geschmort ist, nehmen, und etliche Zitronscheiben dazu schneiden.

Auf eine andere Art: Mache in einem Tiegel mit Butter Mehl gelbbraun, nebst fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, thue dazu ein Lorbeerblatt, gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer, Basilikum, kleine eingemachte Gurken, Kapern, eingeweichte Trüffeln, gewässerte und gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven; gieß dazu Bouillon und Wein, und laß es zusammen kochen, zuletzt thue Zitronsaft und auch Zucker dazu.

Diese Sauce ist gut zu Hammelbraten und mehrern andern Speisen.

cc) **Champignonsauce:** Koche recht gute Champignons ab, putze sie rein aus und schärbe sie klein; setze Butter auf, brate Mehl darinn braun, gieß etwas weißen Wein dazu, auch Zitronscheiben, und laß die Brühe durchkochen. Sie schmeckt an jedem Fricassee gut.

Mit ganzen Champignons: Koche solche ab, und putze sie rein aus; koche Kastanien ab, und mache die Schale davon. Setze Butter auf, und laß sie mit Mehl braun werden; alsdann gieß etwas weißen Wein dazu, lege die Champignons in die Brühe, auch Oliven, Kapern, Zitronscheiben, etliche gewässerte klein geschärbte Sardellen, Kastanien, und ein Stück Zucker, laß dies alles durchkochen. Diese Brühe schmeckt besonders gut an Enten; alsdann aber kann man ihre Lebern und Magen klein geschnitten dazu thun.

dd) **Kapernsauce, weiße:** Ein gut Stück ausgewaschener Butter, ein Löffel voll Mehl, 2 Eyerdotter, ein wenig zerstoßene Muskatenblumen, Lorbeerblätter, ein Paar Stückchen Zitronschalen; dieses zusammen in einem Casseroll oder Pfanne wohl durchgeknätet, dann ein Paar Löffel voll Kapern daran gethan, und mit gutem Bouillon, oder, in dessen Ermangelung, ein wenig Wasser und Wein zu einer semigen Sauce abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen; so ist sie recht und gut zu gebrauchen, wozu man will.

Braune Kapernsauce: Man mache ein wenig hochbraun Mehl, und thue klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein klein Bündchen feine Kräuter, als: Petersilie, Basilicum, und ein ganz wenig Thymian, solches zusammengebunden, ein Paar Löffel

voll

voll Kapern, und, so man will, auch Corinthen, alles in das heiße Mehl gethan, und damit auf dem Feuer durchgerühret, und dann eine gute Fleischbrühe, oder halb Wasser und rothen Wein daran gegossen, auch Zitrone, Nägelein und Zucker daran gethan, wie auch, wenn es nöthig thut, ein wenig Salz; dann solches zu einer semigen Sauce kochen lassen, so ist sie recht, und zu Pastéten von Wildprät, Enten und Tauben zur Veränderung zu gebrauchen, ingleichen über vorher abgebratene Enten, Tauben, gekochte Ochsenzungen und dergleichen.

ee) **Weiße Schalottensauce:** Ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl, eine gute Portion ganz fein gehackter Schalotten, solche zusammen durchgeknätet; dann mit einer klaren Fleischbrühe oder nur ein wenig Wasser angenetzt, und damit zu einer semigen Sauce abgerührt, zuletzt mit ein wenig Weincssig gebrochen, und so man einen halben Löffel voll Champignonpuder daran thut, so wird es so viel besser. Diese Sauce ist gut zu allen gebratenen Sachen, als Carbonade von welcher Art Fleisch es sey, zu Grillade oder Rostbraten, ingleichen über einen gebratenen Capaun, dergleichen Hühner u. s. w.

ff) **Sardellensauce:** Ausgewaschene Butter, ein Löffel voll Mehl, ganz klein gehackte Schalotten, eine Portion ganz klein gehackte Sardellen, Zitronen, Lorbeerblätter; dieses zusammen durchgeknätet, und mit einer guten Brühe abgerühret, ein wenig Champignonspuder dazu ist auch gut. Diese Sauce ist insonderheit gut über allerhand Arten Fische und Fischpasteten, auch zu Grilladen, farcirten Sachen und dergl. Die Sardellen müssen vorher nur ein wenig ausgewässert werden. Statt deren kann man auch ein Stück guten Hering nehmen, von den Gräten abmachen, mit einem

Stückchen Butter, Zwiebeln und Schalotten ganz fein zerhackt nach dieser Regel machen, so ist die Sauce auch recht gut, und besonders zu Rindfleisch, naturel gekocht, sehr wohlschmeckend.

gg) **Auster- und Muschelsauce:** Aufgemachte und aus den Schalen ausgestochene Austern werden in ein Geschirr gethan, ein wenig Wasser daran gegossen, und solches nur einmal aufgekochet; dann ein gut Stück ausgewaschener Butter nebst einem Löffel voll Mehl in einer Pfanne zusammen durchgeknätet, auch dazu ein Löffel Champignonspuder und Zitronen dazu; dann das Austerwasser durch ein kleines Haarsieb daran gegossen. Ist des letztern nicht genug, so gießt man ein wenig Wasser und Wein dazu, auch gestoßene Muskatenblumen, und dann solches zu einer semigen Sauce abgerühret; dann kann man von den Austern den Bart abmachen, und die reinen Austern zu der Sauce thun, so wird sie sehr gut. Will man einige rohe Austern ganz klein hacken, und solche vorher mit in das Mehl und Butter einknäten, ehe man es abrührt, so ist es sehr gut. Es schickt sich aber diese Sauce fast über alles, als gebratene Capaunen, gekochte und gebratene Fische, besonders Hechte, auch allerley saure Pasteten, und fast über alles, was man nur will.

Zur **Muschelsauce** werden etliche rohe Muscheln aufgemacht, aus den Schalen genommen, und mit etwas Schalotten klein gehackt; dann ein Stück ausgewaschener Butter, ein Löffel voll Mehl, und die gehackten Muscheln, nebst Lorbeerblättern, Zitronen, Muskatenblumen, alles zusammen in einem Geschirr durchgeknätet, und dann mit ein wenig Bouillon, oder ein wenig Wein und von der Muschelsuppe zu einer semigen Sauce abgerühret; dann auch recht naturel abgekochte

kochte Muscheln, erstlich den Bart abgemacht, und zuletzt in die Sauce gethan, so ist sie recht und überall, wie die Austersauce, zu gebrauchen.

hh) Zitronbrühe: Es werden Zitronscheiben mit Semmelkrumen und Butter in Fleischbrühe durchgekocht. Die Sauce schmeckt mit alten Hühnern sehr gut.

ii) Braune Rosinenbrühe: Setze ein halbes Pfund große und etwas kleine Rosinen, wohl verlesen und gewaschen, mit Wasser aufs Feuer, und laß sie mit einer Zitronschale gahr kochen. Alsdann mache Mehl in Butter braun, thue ein Stück Zucker und etliche Zitronscheiben daran, laß es mit etwas weißen Wein durchkochen; thue die Rosinen, auch einige abgezogene geschnittene Mandeln hinzu, und laß die Brühe durchkochen. Sie schmeckt gut zu Rindfleisch, wie auch an Ochsenzungen.

kk) Kalte Musbrühe: Man macht das Pflaumenmus mit weißem Wein dünne, thut gestoßenen Zucker und klein geschnittene Zitronschale darunter. Diese Sauce wohl durchgerührt ist gut über Karpfen, zu Braten, und zu Eyerkuchen. Manche nehmen statt Wein Weinessig und Wasser, wovon der Geschmack piquanter wird.

1) Potage von Tauben.

Laß die Tauben in Wasser und Salz, in einem eigenen Topfe, in einem andern aber Perlgraupen kochen, und wenn beydes meist gahr geworden, so gieß die Perlgraupen mit ihrer Brühe zu den Tauben in ihrem Topfe hinzu, füge Butter und allerley Wurzeln, klein geschnitten, dazu, und zuletzt Klöße und Muskatenblumen. Beym Anrichten in der Schüssel wird noch Muskatennuß obenher gerieben.

1) Da man an dieſe, und mehr andre Potagen, auch getrocknete Morcheln leget, ſo muß man ſie in einem eignen Töpfchen mit Waſſer weich kochen, hierauf in kaltem Waſſer abkühlen, und ſie verputzen, auch ihnen die Stängel ausſchneiden. Hierauf müſſen ſie noch zwey- bis dreymal mit Waſſer abgeſpület, und von allem Sande befreyet werden, der ſonſt unter den Zähnen knirſchen muß. Endlich werden die ſo verputzten und gereinigten Morcheln in die Potage gethan, um darinn aufzuſieden, und ſchmackhaft zu werden.

2) Will man feine Nürnberger geſponnene Nudeln auch zur Potage mit haben, ſo leget man ſie zuletzt hinein, und läßt ſie ein Paarmal mit aufſieden. Man muß aber die Potage nicht zu dicke von allen Ingredienzien werden laſſen, und bedenken, daß Potage eine lange Brühe am Fleiſche ſeyn ſoll, die ſtatt einer ſonſt für ſich allein beſonders gekochten Suppe ſeyn ſoll.

3) Die klein geſchnittenen Wurzeln zur Potage aber können ſeyn: junge Mohrrüben, junge Paſtinaken, Peterſilienwurzeln und Selleriewurzeln. Auch können junge grüne Erbſen mit dazu kommen. Dieſe fein geſchnittene Wurzeln werden nicht für ſich beſonders, ſondern in der Potage gahr gekochet. Auch kann man in Ermangelung der Wurzeln, oder auch mit ihnen, klein gepflückte Peterſilienblätter, Blätter von grünen Erbſen, auch klein geſchnittenen Spargel anthun.

4) Die Tauben in der Potage müſſen ganz, und nicht in Viertel oder Hälften zertheilet, auch nicht gefüllet ſeyn. Die Klöße kommen, wenn man welche dazu nimmt, auch zuletzt hinzu, und man findet ihre Bereitung Kap. 4. Nr. 9.

5) Man erwähnet auch, wie ſolches in den vorhergehenden Kapiteln geſchehen iſt, nicht immer des Salzes, als des Hauptgewürzes der Speiſen, und ſetzet immer

mer voraus: daß solches nach Nothdurft von jeder Köchin, ohne Erinnern, zu nehmen sey.

6) Die Tauben stehen zwar nur in der zweyten Ordnung, als Mittelspeise, unter dem edlen Geflügel; die iezt beschriebene Taubenpotage aber kann schon zu Zeiten, vornehmlich in Städten, als eine Gastspeise angesehen werden. Nur müssen die Tauben fein groß und ansehnlich seyn. Zuweilen ist auch wohl Kalbfleisch mit unter diese Tauben zur Potage gebräuchlich.

2) Tauben mit einer Reissuppe.

Die Tauben werden, wie vorhin bey der Potage gesaget worden, für sich besonders halb gahr gekochet, worauf der gleichfalls für sich in einem Töpfchen halb gahr gekochte Reis hinzu gethan, und beydes zusammen vollends durchgekochet, und mit Butter und zerstoßenen Muskatenblumen abgewürzet wird.

1) Wäre die Suppe vom Reiße noch allzu dünne geblieben, so kann man beym Aufgeben geröstete Semmelscheiben anlegen. Die Tauben können auch in Viertel zerschnitten gekochet gewesen seyn. In der Schüssel wird Muskatennuß übergerieben.

2) Dieses Gericht ist nur eine Mittelspeise, und man kann auch statt des Reißes selbst gemachte Nudeln nehmen. Diese werden mit der von dem Taubenfleische genommenen Brühe gesotten, worauf denn das Fleisch, wenn die Nudeln gahr sind, wieder hinzu gethan wird, um ein wenig noch damit aufzusieden. Auch kann man nach Kap. 4. Nr. 8. für sich in Wasser gahr gekochte gemeine große Klöße gebrauchen, und damit verfahren, wie eben von den Nudeln ist gesaget worden.

3) Tauben mit einer Suppe von grünen Erbsen.

Man muß junge grüne Erbsen gleich mit den Tauben zusammen kochen. Die Gewürze sind nur Butter und grüne Mayeranblätter, oder allenfalls Petersilienblätter. Zuletzt leget man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, gießt die Brühe mit den Tauben darüber, daß die Scheiben darinn erweichen mögen. Die Tauben werden in dieser Suppe, zu Vierteln zerschnitten, gekochet. Beym Anrichten in der Schüssel muß man Muskatennuß obenher reiben.

1) Wenn man ietzt, und in der Folge, angepflückter Blätter von unsern einheimischen Gewürzkräutern gedenket, so heißt das so viel: sie werden nicht klein geschärbet, sondern ganz, wie sie von Natur gewachsen sind, gelassen, aber von Stängeln befreyet.

2) Einige legen ein wenig Zucker zu diesen Erbsen, deren in der Suppe eben nicht allzu viele seyn müssen, weil es alsdann keine Suppe mehr wäre.

3) Diese Taubensuppe ist eine **Mittelspeise.**

4) Kräutersuppe mit Tauben.

Diese Suppe wird nach Kap. 1. Nr. 12. gemacht, und es steht frey, verlorne Eyer hinzu zu thun, oder nicht. Die Tauben aber müssen unzerschnitten, und ganz in diese Suppe kommen. Und da man die Kräuter in der ersten Frühlingszeit als das Neue vom Jahre ißt, so hat man an dieser Suppe und Tauben eine **Gastspeise.**

5) Tauben mit einer Speck- und Mayeranbrühe.

Lasset die Tauben meist gahr kochen, und setzet klein würfelicht geschnittenen Speck in einem Tiegel oder

oder Schmortopf auf Kohlen, damit es gelblicht brate; thut grünen oder trocknen Mayeran hinzu, und zuletzt auch noch ein wenig Waizenmehl, welches nur gelblicht in dem Speck werden muß, um davon die Brühe semisch zu machen; leget nun die Tauben, in Viertel zerschnitten, in den Speck hinein, gießet von der Brühe, darinn sie gekochet gewesen, so viel nöthig, dazu, und lasset alles in dem Tiegel oder Schmortopfe verdeckt zusammen stofen. Beym Anrichten wird zerriebene Semmel übergestreuet.

1) Man kann statt des Specks die Tauben auch so zurichten: Sie werden in einem Schmortopfe meist gahr geschwitzet, sodann Butter, Mayeranblätter und Muskatenblumen hinzu gefüget, ganz zuletzt aber noch zerriebene Semmel, um die Brühe semisch zu machen. Einige werfen auch ganz wenig ächten Saffran dazu, um die Brühe gelb zu färben.

2) Dieses Gericht ist als eine **Mittelspeise** zu achten, und man kann daneben dicke Erbsen, dicke Bohnen, dicke Grütze, Hirse, auch grüne Schnittbohnen nehmen. Es wird aber auch allein, ohne Begleitung einer Vorkost, gegessen, wenn eine gute Suppe vorangegangen ist.

6) Tauben mit einer Zitronbrühe.

Wenn die in Vierteln zertheilte Tauben gahr gekochet sind, und in einem Tiegel ein Stückchen Butter zergangen, in welcher eine sehr fein zerhackte Zwiebel, oder Bolle, aufbraten, und hierauf von der Brühe der Tauben, worinn sie gekochet gewesen, so viel nöthig ist, zugegossen werden muß: so wird Butter, ein Paar Löffel Weineffig, Zitronscheiben, Muskatenblumen, ganz zuletzt aber klein gehackte Peterssilie noch hinzu gethan; worinn man die Tauben nun etwas durchschwi-

hen läßt. Endlich werden ein Paar Eyerdotter mit etwas zugegossener Brühe abgerieben, und zugegossen. Wenn man anrichtet, so werden die Zitronscheiben aus der Brühe über die Tauben geleget.

1) Die zerhackte Petersilie muß am allerletzten angeschüttet, und nur aufs allergelindeste einen Sud gehabt haben; damit ihre grüne Farbe nicht verschieße. Wenn man will, kann man auch die Brühe mit Zucker versüßen.

2) Tauben mit einer Zitronbrühe sind eine Gastspeise.

7) Tauben mit einer Kapernbrühe.

Man läßt in einem Schmortopfe, oder tiefem irdenen Tiegel, Butter gelbbraun werden, leget die Tauben, in Vierteln zerschnitten, hinein und läßt sie verdeckt durchschwitzen. Hierauf müssen sie mit noch hinzugegossenem kochenden Wasser, Lorbeerblättern, Thymian und Petersilie, zu einer kurzen Brühe einstofen. Zuletzt kommen noch ein Paar Löffel voll Kapern, Korinthen, Zitronscheiben, Weinessig, Zucker, und etwas braun Mehl hinzu. Beym Anrichten werden die Zitronscheiben über die Tauben hingeleget, und man hat sodann an diesem Gerichte eine Gastspeise.

8) Tauben mit einer Wein- und Korinthenbrühe.

Lasset die in Vierteln zerschnittene Tauben gahr kochen, leget sie hierauf in einen Tiegel oder Schmortopf, worinn Butter gelbbräunlicht angebraten ist, gießet Wein und etwas Taubenbrühe an, würzet aber noch mit Zitronscheiben und Zucker, auch Lorbeerblättern und Korinthen, lasset es zusammen in dem verdeckten Gefäße durchschwitzen, und machet zuletzt die

Brühe

Brühe mit einigen abgerührten Eyerdottern semisch. Diese Tauben sind auch eine Gastspeise.

9) Tauben mit einer Sardellenbrühe.

Man muß die ganze unzerschnittene Tauben in einem Schmortopfe, oder tiefen Tiegel, über gelindem Kohlfeuer, mit zuvor gelbbraun gewordener Butter, gahr stofen; sie hierauf herauslegen, fein gehackte Sardellen und Zwiebeln aber, nebst ein wenig Mehl, kochendem Wasser und ganz wenigem Weinessig zusammen sieden, und diese Brühe über die Tauben in der Schüssel hergießen.

1) Es ist gar nicht nöthig, zu dieser Brühe eigentliche Sardellen zu nehmen. Guter, und etwas gewässerter Hering thut die nämliche Wirkung.

2) Auch kann man gebratene Tauben mit dieser Brühe übergießen. Sind es gebratene Tauben von dem vorigen Tage, so läßt man sie in der Butter zuerst ein wenig wieder durchziehen, damit sie nicht kalt zu Tische kommen. Es ist aber dieses Essen eine sehr geachtete Gastspeise.

10) Geschmorte Tauben mit einer braunen Sauce.

Belege den Boden des Schmortopfes mit Butter oder Speckscheiben, hierauf Gewürzkräuter; als Thymian, Basilicum und Petersilie, ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, ganze Nägelein oder Nelken, ganzen Ingwer, und zwar nur sehr wenig dieser Gewürze. Laß die Tauben ganz gelinde und langsam in dem wohl verdeckten Topfe gahr werden. Sollte die Brühe zu sehr einkochen wollen, so muß etwas Fleischbrühe oder Wasser zugegossen werden. Man nimmt die Tauben,

mit

mit Zurücklassung aller Gewürze, heraus, und begießt sie mit folgender also zu bereitender brauner Brühe: Klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Nägelein, und etwas braunes Mehl. Dieses wird mit halb Wein und halb Wasser zu einer semischen Brühe gekochet, aber beständig gerühret, daß sie nicht anbrenne, da man denn zuletzt noch Weinessig, Zucker und zerriebene Zitronschale hinzuthut.

1) Man hat diese Brühe gern hochbraun', welches von dem braunen Mehle abhängt. Man thut Butter in einen Tiegel, läßt sie gelbbraun werden, rühret Mehl und ein wenig Zucker mit dem Küchenlöffel so lange, bis es seine hohe Farbe erlanget hat.

2) Auch über gebratene Tauben ist diese Brühe vortrefflich, und beyde Brühen machen die Tauben zu einer der geachtetsten Gastspeisen.

11) Tauben mit einer Kirschensauce.

Zertheile die Tauben in zwey Hälften, und koche sie im Wasser und Salze gahr. Mache nun, nach vorbesagter Art, Mehl mit Zucker hochbraun, zerstoß ein Paar Hände voll trockne oder gebackene Kirschen, thue Zimmt und zerriebene Zitronschale, nebst Weinessig und Wasser dazu, und laß es langsam über Kohlen in dem Tiegel zusammen kochen, daß es etwas semisch werde. Streich es sodann durch ein Haarsieb mit etwas gekochtem Wasser, lege die Taubenhälften in die mit Zucker etwas zu versüßende Sauce, laß es noch einmal aufsieden, daß von der Brühe das Fleisch durchzogen werde. Beym Anrichten wird Zucker und Zimmt übergestreuet.

1) Wenn kalte gebratene Tauben vorhanden sind, so kann man sie, in Hälften zerlegt, mit eben dieser Kirschsauce anstofen.

2) Diese

2) Diese Tauben sind als eine **Gastspeise** sehr in Achtung.

3) Als **Mittelspeise** achtet man **Tauben in ihrem Blute:** Laß das Blut der geschlachteten Tauben in einen Topf, darinn Essig ist, laufen, quirle es, damit es nicht gerinne; brühe oder pflücke alsdann die Tauben ab, schneide sie mitten durch, wasche sie aus, laß sie langsam in einem zugedeckten Castroll mit Butter schmoren, thue dazu gestoßenen Pfeffer nebst etlichen Gewürznägelein; zuletzt gieß das Blut und den Essig durch einen Durchschlag dazu, auch etwas Wein. Es muß nicht wenig Butter seyn, indem kein Wasser dazu kömmt. Ist es zusammen gahr, so wird angerichtet.

12) Tauben mit Stachelbeeren.

Nachdem die Tauben im Wasser meist gahr gekochet sind, werden die von Stängeln und Blüthe entledigten Stachelbeeren, ingleichen Zucker und Butter, ganz zuletzt aber gestoßener Zimmt und fein zerschnittene Zitronschale hinzu gethan. Beym Aufgeben wird Zimmt und Zucker, auf den Rand der Schüssel aber zerriebene Semmel gestreuet.

1) Man kann auch Landwein an die Brühe gießen und mit kochen lassen. Die Brühe wird semisch von den Stachelbeeren, deren viele sich vermüsen.

2) Tauben mit Stachelbeeren sind eine **Gastspeise.**

13) Tauben mit jungen grünen Erbsen.

Sind die Tauben halb gahr gekochet, so thue die Erbsen nebst Butter, Muskatenblumen, und zerriebener Semmel, auch etwas Zucker hinzu, und laß Tauben und Erbsen so gahr werden, daß die Brühe semisch ausfalle.

1) Alle

1) Alle dergleichen Schüſſeln werden auf dem Rande mit zerriebener Semmel beſtreuet, wo eine ſemiſche Brühe ſich befindet.

2) Wenn die Erbſen noch das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieſes Gericht eine Gaſtſpeiſe. Iſt es aber ſchon ſpät im Jahre, ſo hat man es für eine Mittelſpeiſe zu achten.

14) Tauben mit Paſtinaken.

Die Paſtinaken werden in einem Schmortopfe zum Feuer gebracht. Sind ſie halb gahr, ſo thut man die für ſich in einem beſondern Topfe auch halb gahr gekochten Tauben, nebſt ihrer Brühe, dazu, würzet mit Thymian, Peterſilie und Butter, und wenn Wurzeln und Tauben recht ſind, ſo werden die Paſtinaken unten in der Schüſſel, die Tauben aber darüber angerichtet.

1) Dieſes Eſſen iſt eine gemeine Speiſe im Sommer, wenn die Paſtinaken noch nicht ſüße ſind. Sind ſie aber im Winter ſüße, ſo kommen ſie nicht ſonderlich mehr auf den Tiſch des Mittelmannes.

2) Tauben mit Kohlrabi werden eben ſo gekochet, mit Muskatenblumen aber gewürzet. Sie ſind mit den Paſtinaken gleichen Werthes.

15) Tauben mit Blumenkohl.

Die Tauben werden für ſich in Waſſer und Salz gahr gekochet. Den Blumenkohl aber muß man in einem irdenen Schmortopfe mit Butter und der abgegoſſenen Brühe von den Tauben, Muskatenblumen und etwas zerriebener Semmel, die ganz zuletzt hinzu kömmt, meiſt gahr ſtofen. Man leget die Tauben hinzu, daß ſich, durch ganz gelindes Anſieden, der Blumenkohlgeſchmack hineinziehen möge.

1) Wenn

1) Wenn der Blumenkohl in einer Casserolle oder verzinntem Gefäße gestofet wird, so verschießet die weiße Farbe in eine bläulichte. Er soll nicht so lange schmoren, bis daß er in Mus zerfallen muß.

2) Tauben mit Blumenkohl sind so ziemlich für eine Gastspeise zu halten.

16) Taubenfricassee.

Um die Tauben zu fricassiren, muß man selbige in Viertel, ja, welches noch besser, in Sechstel, als Flügel, Brust und Keulen, zerschneiden, und sie in einem Schmortopfe mit Butter, Wasser, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem Bündlein Thymian, und ein wenig Essig gahr stofen. Zuletzt werden Eyerdotter abgerühret, und mit der Brühe vereiniget, wovon dieselbe semisch werden muß.

1) Beym Anrichten werden das Bündlein Thymian und die Bolle weggeworfen.

2) Man kann eben dieses Fricassee auch mit ein Paar Löffeln voll Kapern, oder Zitronscheiben versetzen. Es ist aber des Abends gemeiniglich eine Gastspeise.

17) Tauben mit jungem Hopfen.

Setzet die in Viertel zertheilte Tauben in einem Schmortopfe über Kohlen, leget weiß gebranntes Mehl, ein Bündlein Thymian, Petersilie und Pfefferkraut mit Butter hinein, daß die Kräuter und Fleisch etwas abschwitzen. Nun gießet kochendes Wasser hinzu, und lasset das Fleisch gahr werden. Der junge Hopfen aber wird klein geschnitten, einmal aufgesotten, dessen Wasser in einem Durchschlage abgeseihet, und nebst etwas zerstoßenen Muskatenblumen vollends gahr gekochet, zuletzt noch abgerührte Eyerdotter hinzu gethan.

1) Die

1) Die Kräuterbündlein werden auch hier, wie sonst immer damit geschehen muß, weggeworfen.

2) Dieses Essen gehöret allemal unter die Gastspeisen.

18) Tauben mit Borsdorfer Aepfeln.

Die in Sechstel zerschnittene Tauben müssen in halb Wasser und Wein, mit kleinscheibig geschnittenen Aepfeln, Korinthen und Zucker gahr stofen. Die Brühe wird zuletzt mit braunem Mehle semisch gemachet, und beym Anrichten Zimmt übergestreuet, und als eine geachtete Gastspeise aufgesetzet.

19) Braune Taubencompote.

Schneide jede Taube in zwey Hälften, und durchziehe sie mit weißem frischschmeckenden Speck. Nimm ferner hochbraun gemachtes Mehl, wie solches oben Nr. 10. beschrieben ist, und fein gehackte Zwiebeln, und laß die Tauben in dem Schmortopfe verdeckt über gelinder Hitze durchschwitzen. Wenn sie meist gahr sind, so setze noch halb rothen Wein und halb Wasser, nebst klein geschnittener Zitronschale, Nelken und Lorbeerblättern dazu, daß die Brühe etwas kurz einkochen müsse.

1) Man hat auch eine weiße Taubencompote, da, an statt braunen Mehls, weiß gebranntes, und statt rothen Weins, weißer genommen, die Brühe aber zuletzt mit einigen abgerührten Eyerdottern semisch gemachet wird. **Weiß gebranntes Mehl** wird aber so gefertiget: Man läßt Butter in einem Tiegel recht heiß, aber nicht braun werden, und rühret so viel Mehl hinzu, daß es ein Brey werde, der stets umgerühret, aber nicht braun gemachet werden muß. Man bedienet sich dessen, wenn die Brühe nicht braun, sondern

weiß

weiß werden soll; dergleichen auch Nr. 17. zu den Tauben mit jungem Hopfen angegeben worden.

2) Die Taubencompoten werden meistens des Abends, nach einer guten Suppe, als eine sehr geachtete Gastspeise aufgesetzet, wiewohl sie auch des Mittags zu Zeiten auf den Tisch kommen.

20) Taubenragout mit Champignons.

Leget die ganzen unzerschnittenen Tauben in einen großen flachen Tiegel, oder in einen geräumigen Schmortopf, mit den Brüsten auf den Boden in gelbbraun gewordene Butter, daß sie daran ein wenig braun schmoren; gießt sodann kochend Wasser nach Nothdurft hinzu, würzet die Brühe durch eine mit Nelken bestochene Zwiebel, einigen Bündlein Kräuter von Petersilie, Basilicum und Thymian, auch Lorbeerblättern, und lasset es zu einer kurzen Brühe einstofen. Endlich werden in ganz dünne Scheibchen zerschnittene Champignons, die frisch oder getrocknet seyn können, mit etwas braunem Mehle, hinzugethan und noch mit durchgestofet.

1) Diese Tauben mit Champignons sind eine ausnehmend gute Gastspeise.

2) Man kann auch, statt der Champignons, Morcheln nehmen, aber Champignonspuder anstreuen.

21) Gemeiner Taubenragout.

Gebratene Tauben müssen, in Viertel zerschnitten, mit Weinessig, Wasser und Butter, etwas Muskatenblumen, Lorbeerblättern und Zitronscheiben in einem verdeckten Tiegel durchgestofet, die Brühe zuletzt aber entweder mit braunem Mehle, oder abgerührten Eyerdottern, semisch gemachet werden.

1) Die gebratenen Tauben dürfen nur kalt, in warmen Tagen vom vorhergehenden Mittage, in kalten Tagen aber wohl von längerer Zeit her seyn. Man kann daher, wenn man einmal Zeit und Mühe mit Taubenbraten sich genommen hat, für eine künftige Mahlzeit auf einen Taubenragout Rücksicht nehmen.

2) Dieser Taubenragout ist nur eine **Mittelspeise.**

22) Hoher Taubenragout.

Nimm gebratene und in Hälften zerschnittene Tauben, lege sie mit frischer ungesalzener oder ausgewaschener Butter in einen breiten flachen Tiegel, hacke Zwiebeln und guten Hering, oder Sardellen, zu einem Brey, der mit etwas Mehl vermischet wird. Brate einige Schnitten eines guten Schinkens in Butter, zerschneide sie, nachdem sie gebraten, in kleine Würfel, Zitronscheiben desgleichen, thue sie nebst Bratenbrühe, oder, in Ermangelung derselben, mit halb Wasser und halb Wein, in den Tiegel, und laß alles durchstosen.

1) Dieser Ragout hat daher den Namen, daß er den vorhergehenden, in Ansehung eines höhern, durch Hering oder Sardellen, und durch geräucherten Schinken hervorgebrachten Geschmackes, übertrifft.

2) Man kann hart gekochte, hierauf aber in gröhliche Stücken zerhackte, auch noch etwas in Butter angebratene Eyer, wie auch eben so behandelte Würfel von Semmel, überher streuen, und hat sodann eine **Hauptspeise.**

23) Tauben auf dem Roste.

Gebratene kalte Tauben werden in zwey Hälften geschnitten, nachdem sie mit weißem Brodte oder Semmel, klein geschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer, auch etwas Butter in- und auswendig beschmieret und

über-

überstreuet worden, auf einem eisernen Roste über Kohlen gebraten.

1) Diese Tauben werden zu Sallat gegessen, oder braune Butter, mit etwas Weinessig, als eine Sauce überher gegossen.

2) Geröstete Tauben sind eine Mittelspeise, die man auch wohl nur allein mit Butter bestreichet, hierauf aber mit klein gestoßenem Pfeffer bestreuet.

24) Geröstete Tauben im hohen Gout.

Wenn die Tauben in einem Tiegel oder Schmortopfe, mittelst untergelegten Scheiben Speck, Butter, fein gehackten Zwiebeln und Petersilie, oder Thymian, ziemlich abgestofet, und hierauf noch mit ein wenig zugegossener Fleischbrühe oder Wasser gekochet worden; so nimmt man sie vom Feuer, daß sie kühl werden. Man kehret sie sodann in dem Fette, darinn sie gestofet worden, über und über um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, klein geschnittener Petersilie und Pfeffer, und läßt sie auf dem Roste über Kohlen braun werden.

1) Ueber diese Tauben wird gemeiniglich eine Sardellensauce beym Anrichten hergegossen.

2) Wenn Speisen auf dem Roste gebraten werden, so muß selbiger mit einem Ziegelsteine fein blank abgerieben seyn, daß kein Eisenrost an die Speisen kommen könne.

3) Diese Tauben sind eine Hauptspeise, und die Sauce wird nicht über, sondern unter die Tauben gegossen.

25) Eingebackene Tauben.

Diese Tauben heißen so, weil sie mit einem Teige überzogen, und darinn gebacken werden. Der Teig oder die Masse aber besteht aus der Leber und dem

Magen der Tauben, einem Stückchen geräucherten Schinkens, welches mager und fett neben einander seyn muß, Zwiebeln, geriebener Semmel, ein Paar Eyern, etwas Butter und Mehle, auch Muskatenblumen, welches alles recht fein zerhacket und zu einem Teige vereiniget wird. Die Tauben, welche in Hälften zerschnitten, mit einem Stückchen Butter halb gahr gestofet worden, müssen nun mit dieser Masse eines Queerfingers hoch bestrichen, jede Hälfte in Papier, welches mit Butter bestrichen ist, eingewickelt, und auf dem Roste vollends gahr gebraten werden.

1) Man muß diese Tauben über sehr gelindem Kohlenfeuer allmälig rösten, damit das Papier nicht anbrenne.

2) Es wird eine beliebige Sauce, die allenfalls nur braune Butter mit Weinessig oder eingetröpfeltem Zitronensafte seyn kann, dazu gegeben. Diese Tauben aber sind jederzeit eine Hauptspeise.

3) Von geringerer Achtung sind **Tauben mit einem Gusse**, (ein Zachäus.) Schmiere eine Bratpfanne mit Butter reichlich aus, lege die Tauben mit Salz bestreuet hinein; quirle 1 Quart Milch nebst 8 Eyern, etwas Butter, Salz und Muskatenblumen ein, mache diesen Guß mit geriebener Semmel etwas dicker, als zum Eyerkuchen, gieße dieses über die Tauben, und laß es beym Bäcker oder im Bratofen backen. Man kann auch Korinthen unter den Guß thun, und die Tauben durchschneiden. Inwendig müssen sie recht mit Salz ausgerieben werden; sonst schmecken sie sehr weichlich. Obige Masse ist ohngefähr für $3\frac{1}{2}$ Paar Tauben hinreichend.

Auf so vielerley Weise kann nun das Taubenfleisch in der Küche verändert werden. Man findet auf dem Lande besonders viele Häuser, in welchen der Hausvater die Tauben auf dem Tische mehr leidet, als liebet.

Dieses

Dieses kömmt nun wohl aus keiner andern Ursache her, als daß die Tauben, damit sie nicht ausfliegen, geschwinde hinter einander weggegessen, aber fast nur auf zwey- bis dreyerley Art zubereitet werden. Man muß sie daher durch veränderte Zubereitungsart, deren hier an die fünf und zwanzig und darüber beschrieben sind, wieder in Achtung zu bringen suchen. Es sind noch mehrere Bereitungsarten in der Küche gebräuchlich, man kann sie aber auch nach obigen Mustern leicht nachmachen, weil man hier nicht weitläuftiger hat seyn wollen.

Bey Hühnern, Kapaunen und Kalbfleische, lassen sich eben diese vorbeschriebene Bereitungsarten größtentheils auch anbringen, daher man sich, um nicht zu weitläuftig zu seyn, darauf beziehen will. Es sollen daher von Hühnern und Kalbfleische nur noch einige wenige Gerichte beschrieben werden, die in etwas mehr oder weniger verändert, bereitet werden. So würden z. B. zu letzterer Art **junge Hühner mit Stachelbeeren** zu rechnen, und also zuzubereiten seyn: Wenn die Hühner abgeputzt, eingezäumt, Leber und Magen aber zwischen den Flügeln gesteckt worden, so werden sie mit kaltem Wasser und Salz aufgesetzt. Wenn sie geschäumt sind, werden sie heraus genommen, und eine halbe Stunde in kaltes Wasser geleget, daß sie recht weiß werden. Dann werden sie in die Hühnerbrühe gelegt, etwas Muskatenblume und Englisch Gewürz daran gethan und meist gahr gekocht. Die verputzten und rein gewaschenen Stachelbeeren werden mit Zucker und ein wenig Butter gekocht; denn sie geben von selbst Brühe genug; hierauf werden die Hühner in die Stachelbeeren gelegt, daß sie nur einmal damit aufkochen, worauf sie zierlich angerichtet werden.

26) Potage von Hühnern.

Es ist die Potage von Hühnern mit der Potage von Tauben Nr. 1, der Zubereitung nach, einerley, und man nimmt meistens dazu alte Hühner, oder auch Kapaunen. Man kann aber nach der Vielheit der Tischgäste, wenn man nur ein altes Huhn, oder nur einen Kapaunen in einer Schüssel haben will, noch Tauben dazu kochen, die gleich dem Huhne oder dem Kapaun ganz gekochet werden müssen. Es werden daher diese Tauben in der Schüssel, beym Anrichten, rings um das Huhn oder den Kapaunen umhergeleget, und gleich beym Aufgeben der Potage oder Suppe auf dem Teller mit vorgeleget; damit in der Schüssel Raum werde, die Potage heraus zu schöpfen. Es wird aber entweder eine ganze, oder nur eine halbe Taube, auf jedem ersten Teller, mit der Potage zugleich vorgeleget; zuletzt aber von dem zerlegten Huhne oder Kapaunen ein eigner Teller beleget, und bey Tische herumgegeben; damit sich ein jeder seine Portion davon nehmen könne. Wenn man auf nur besagte Weise die Tauben in der Potage mit Hühnern oder Kapaunen vereiniget hat, so sparet man an letztern, und hat doch eine Hauptspeise auf dem Tische.

27) Mit Hering gespickte Hühner.

Lasset das Huhn oder den Kapaunen mit Wasser ankochen, daß das Fleisch noch nicht ganz gahr sey. Zerschneidet nun frischen, oder eingewässerten Hering in solche länglichte Striemeln, daß sie, wie Speck, mit der Spicknadel durchs Fleisch können gezogen werden. Es wird aber der Hering durchgezogen, wenn das Fleisch vom Ankochen wieder erkaltet ist. Wenn das Huhn mit Hering aber gespickt ist, so zerschneidet es in seine Theile, gießt Hühnerbrühe in einen Tiegel

oder Schmortopf, thut Butter dazu, und lasset das Fleisch über gelinder Hitze gahr schmoren. Zuletzt würzet noch die Brühe mit Ingwer, Pfeffer und Muskatenblumen, und machet die Brühe mit klein geriebener Semmel etwas semisch.

1) Um dieses Essen zu einem recht hohen Gout hinauf zu bringen, lassen einige auch die in Stücken zerschnittene Heringsmilch, wie auch noch in kleine Würfel zerschnittenen Hering in der Brühe neben dem Fleische mit einschmoren. Es kann auch in Stücken zerlegtes Kalbfleisch eben so behandelt werden.

2) Mit Hering gespickte Hühner sind eine hochgeachtete Gastspeise.

28) Hühnercapilotade.

Es werden gebratene Hühner, Kapaunen, auch Rebhühner, in Stücken zerschnitten, in einem Tiegel mit Butter, Wasser, Wein, auch etwas Weinessig, Zitronscheiben, ein wenig Zucker und Nelken durchgestofet, und endlich die Brühe mit braunem Mehle semisch gemachet.

1) Man pfleget die Capilotaden gemeiniglich nur des Abends auf den Tisch zu bringen.

2) Hühnercapilotaden sind Gastspeise.

29) Geklopftes Kalbfleisch.

Nimm aus der Keule Fleisch ohne Haut und Sehnen, schneide es in dünne Scheiben, und zerklopfe es mit dem Rücken des Küchenmessers auf beyden Seiten immer dicht an einander über, lege es in einen breiten irdenen Tiegel mit Butter, decke es zu, daß es meist gahr werde. Thue nun etwas Wein, geriebene Semmel, geriebene Zitronschale, auch Zitronensaft und geriebene Muskatennuß dazu, um damit durchzuschwi-

schwitzen. Mache zuletzt noch die Brühe mit Eyerdottern semisch.

1) Dieses geklopfte Kalbfleisch ist gemeiniglich ein Abendessen, doch kann es zu Zeiten des Mittags bereitet werden.

2) Es ist aber dasselbe eine Gastspeise.

3) In Butter gebratenes Kalbfleisch ist, wie voriges, in dünne Scheiben und auf beyden Seiten geklopftes Fleisch, welches dünne mit Mehl bestreuet, in brauner Butter gahr gebraten, mit dieser Butter angerichtet, und mit Zitronsaft betröpfelt, hierauf aber auch als eine Gastspeise geachtet wird.

4) Eben so behandeltes Kalbfleisch kann man mit einer Sardellenbrühe so bereiten: daß man Hering mit etwas Mehl und einem Stückchen Butter ganz klein hacke, und in der Butter, worinn das Kalbfleisch gestofet worden, durchkochen lasse; und es ist leicht zu denken, daß auch dieses eine Gastspeise sey.

30) Kalbfleisch in großen Scheiben.

Schneide einige dicke Scheiben aus der Keule, die etwas geklopfet, mit Mehl bestreuet, und in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten werden. Gieß nun kochend Wasser mit Lorbeerblättern, Zwiebeln mit Nelken bestecket, einigen Körnern ganzen Pfeffer, und einem Kräuterbündlein von Petersilie, Basilicum und Thymian dazu. Beym Anrichten wird die etwas semisch gewordene Brühe durch ein Haarsieb gestrichen, das Kräuterbündlein weggeworfen, die mit Nelken bestochene Zwiebeln aber wieder, zum Zierrath, über das Fleisch in der Schüssel hingeleget.

1) Wenn man diesem Essen einen höhern Geschmack geben will, so werden einige Scheiben von geräucherten Schinken mit in die Brühe zum Durchkochen

chen eingeleget, welche aber beym Anrichten nicht in die Schüssel kommen müssen. In diesem Falle aber wird desto weniger Butter zur Brühe genommen. Man muß sie mit braunem Mehle semisch machen.

2) Auch dieses Kalbfleisch ist eine Gastspeise, die sowohl des Abends, als des Mittags, gegessen wird.

3) Noch ist hiebey der Kalbskeule im Topf zu gedenken, deren Zubereitung zwar einfach, aber im Geschmacke so was einziges ist, daß sie auch den leckersten Gaumen gewiß befriedigen kann. Man nimmt aus einer Kalbskeule recht die mittelste Dicke, welche 6 bis 8 Pfund wiegen kann, solche muß gehörig mortificirt seyn; dann nimmt man einen irdenen Topf, wo die Keule so eng, als möglich, hineingezwungen werden kann, thut dabey 2 Zwiebeln, eine Mohrrübe, eine Petersilienwurzel, einige ganze Pfefferkörner, etwas wenig Salz, den Saft von zweyen Zitronen, und zwey gute Anrichtelöffel voll Jus, legt oben über die Keule einige Scheiben Schinken, deckt den Topf mit einem Deckel zu, und beklebet die Oeffnung mit einem Eyerteig, läßt den Topf auf gelindem Feuer ins Kochen kommen, und setzt ihn in einen Backofen, der so heiß ist, als wenn man Pasteten darinn backen wollte, und läßt ihn zwey Stunden ununterbrochen darinn kochen. Wenn angerichtet wird, wischt man den Topf mit einem Tuche recht rein ab, daß kein Staub oder Schmutz daran sey, setzt ihn auf eine Schüssel, und giebt ihn ungeöffnet zur Tafel.

31) Kälbergekröse.

Man kochet das Gekröse mit Wasser, und wenn es eingekochet ist, so würzet man es mit Butter, Thymian, Petersilie und Muskatenblumen. Die Brühe wird mit geriebener Semmel semisch gemacht. Es ist das Gekröse nur eine Mittelspeise.

32) Kälbergeschlinge.

Zuerst wird das Geschlinge in Wasser gahr gekochet, hierauf in einem Tiegel oder Schmortopfe Butter zerlassen; worinn eine fein gehackte Zwiebel nur weiß, aber nicht braun gebraten, darneben vom Geschlinge Brühe, so viel nöthig ist, zugegossen, mit Muskatenblumen gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel semisch gemachet werden muß.

1) Zum Geschlinge gehöret Herz, Lunge und Leber, welche, in länglichte Schnitte zertheilet, stofen müssen. Es ist eine Mittelspeise.

2) Die Kalbsleber wird auch gebraten. Man muß sie fein spicken, und an einem Spießchen so gelinde braten, daß sie zwar gahr, aber ohne einer harten Oberrinde oder Kruste sey. Sie ist zur Noth eine Gastspeise, wenn im Eil keine andere aufzubringen ist.

3) Noch ist es gebräuchlich, daß die im Wasser gahr gekochte und hierauf erkaltete Leber auf einem Reibeisen zart zerrieben, mit vier angeschlagenen Eyern, Korinthen und Muskatenblumen zu einem runden Teige gebildet, in dem Kalbsnetze eingeschlagen, zugenähet, und in einem Tiegel mit Butter gebraten, der Faden aber beym Anrichten ausgezogen, und die Butter umher gegossen werde. Diese geriebene Leber ist der gebratenen gleich zu halten.

33) Kalbskopf.

Ein Kalbskopf muß seine Haut, die zum Abgange der Haare gebrühet wird, behalten, und nebst der heraus geschnittenen Zunge, auch beygelegten ebenfalls abgebrüheten Füßen im Wasser gahr gekochet werden. Nachdem der Kalbskopf aus dem Wasser genommen, und abgekühlet worden; so bricht man ihm die Kinnbacken heraus, das Backenfleisch wird abgeputzet, und

überall

überall alles Unsaubere hinweg gethan, die Hirnschale oben gelöset, die beyden Knochen herausgenommen, und in jeden etwas Gehirn, welches vorher mit zerstoßenem Pfeffer und Salz durchmenget worden, gethan, und an die Seite des Kopfes in der Schüssel hingeleget, alles ablaufende Wasser aber rein abgegossen. Die nun darüber zu gießende Sauce ist folgende: Würfelicht zerschnittener Speck, und eben so zerschnittenes weißes Brod oder Semmel, werden in einem Tiegel, nebst einer zerhackten Zwiebel, welche letztere nur gelblicht, und nicht braun werden muß, gebraten; hierauf thut man noch in feine Scheibchen zerschnittene geräucherte Knackwurst, Nelken, Mayeran, Essig und etwas Zucker, ganz zuletzt aber noch große und kleine Rosinen, nebst zerriebenem weißen oder schwarzen Brodte, hinzu. Diese semisch gewordene Sauce wird über den Kalbskopf, um welchen die Füße hergeleget worden, ausgegossen.

1) Wenn man nicht das in Würfeln zerschnittene Brod, oder die Semmel in dem Specke braten will, so geschieht solches besonders in Butter.

2) Grobes schwarzes Brod giebt der Sauce einen weit bessern Geschmack, als Semmel oder weißes Brod. Man muß die braune Oberrinde von schwarzem Brodte wenigstens zuletzt anreiben. Fehlet es an diesem letztern, so hat die Sauce einen sehr matten Geschmack.

3) Dieser Kalbskopf ist bey vielen eine Gastspeise, und es sind noch einige andere Zubereitungsarten hin und wieder üblich; sie kommen aber mit der vorgedachten nicht in Vergleichung, weil sie von keiner, in Ansehung des guten Geschmacks, übertroffen wird.

34) Gebackene Kälberfüße.

Wenn die Kälberfüße in Wasser gahr gekochet sind, so setzet man einen Tiegel auf Kohlen, worinn Butter zerlassen wird, um damit die Füße zu backen; nachdem sie in einem von Mehl und Eyern gemachten Teige, der nicht sonderlich steif seyn muß, über und über eingewälzet worden. Beym Anrichten wird geriebene Semmel übergestreuet, und diese so gebackene Füße als eine **Mittelspeise** angesehen.

35) Enten- und Gänsefleisch.

Es wird sowohl das Fleisch von Enten als Gänsen gemeiniglich mit einer Vorkost gekochet, und es ist in dem dritten Kapitel schon vieles davon gesaget worden. Die Vorkosten aber, mit welchen dieses Fleisch zugleich gekochet wird, sind Gartengewächse: Weißer und Savoyerkohl, Pastinaken, Petersilienwurzeln, märkische Rüben, Kohlrabi und Kohlrüben.

Enten- und Gänsefleisch mit weißem oder Savoyerkohl bereitet man so, daß das Fleisch erst halb gahr gekochet, hierauf aber der Kohl hinzu gethan, mit klein gestoßenem Pfeffer gewürzet, die Brühe zuletzt mit geriebener Semmel semisch gemachet, beym Anrichten aber auch der Rand der Schüssel mit geriebener Semmel bestreuet werde. Es wird in diesem Gerichte das Enten- und Gänsefleisch, als eine **Mittelspeise**, zerschnitten gekochet; und die Gänse sowohl als die Enten müssen nicht so fett, als zum Braten, genommen werden.

Will man aber eine **Gastspeise** haben, so muß man die Ente ganz und unzerschnitten in dem Schmortopfe, **mit weißem oder mit Savoyerkohle**, auf vorgedachte Art kochen.

Das

Das ſo genannte **Gänſeklein**, beſtehend aus Kopf, Hals, Flügeln, Leber, Magen, Herz und Pfoten, die mit dem Gedärme bewickelt ſind, werden auch mit weißem und **Savoyerkohle** eben ſo, als eine **Mittelſpeiſe**, bereitet.

Wenn **Enten- und Gänſefleiſch** mit **Paſtinaken** und **Peterſilienwurzeln** zu kochen iſt, ſo muß das Fleiſch nur erſt angekochet haben, worauf die Wurzeln ſofort zugethan werden. Das Gewürze an den Paſtinaken iſt **Thymian**, an den Peterſilienwurzeln aber **Peterſilienblätter**. Auch das Gänſeklein kann mit dieſen Wurzeln gekochet, alle drey Gerichte aber nur als **Mittelſpeiſe** geachtet werden.

Enten- und Gänſefleiſch, auch das Gänſeklein mit märkiſchen Rüben, werden, wie eben mit erwähnte Wurzeln, gekochet. Das Gewürz aber iſt klein geſtoßener Pfeffer, auch wohl ganzer Kümmel. Die Brühe wird mit zerriebener Semmel ſemiſch gemachet. Es iſt dieſes Fleiſch ſodann eine **Mittelſpeiſe**, in Ländern aber, wo dieſe Rüben nicht gebauet werden, ſind ſie mit allen Fleiſchſpeiſen eine geachtete **Gaſtſpeiſe**.

Iſt das **Enten- und Gänſefleiſch** aber **eingepökelt**, ſo muß es allein für ſich, und die Vorkoſt auch für ſich allein, gekochet werden. So kann auch wohl das Fleiſch, wenn es friſch iſt, für ſich allein aus Waſſer und Salz gekochet, die für ſich allein gekochte Vorkoſt aber daneben aufgeſetzet, und dann mit gegeſſen werden. Es iſt aber dieſes nicht ſonderlich gebräuchlich.

Noch iſt zu wiſſen, daß auch in Ländern, wo man die märkiſchen Rüben ſelbſt bauet, eine **Gaſtſpeiſe** daraus gemachet wird; wenn eine oder mehr ganze und unzerſchnittene Enten damit gekochet werden.

Kohlrabi und Kohlrüben mit Enten- und Gänsefleisch werden, wie die märkische Rüben, gekochet und gegessen.

Enten- und Gänsefleisch, auch das **Gänseklein**, mit Zwiebeln, ist eine sehr beliebte **Mittelspeise**. Das Fleisch muß meist gahr seyn, um die klein geschnittenen Bollen, nebst Kümmel, hinzu zu thun. Die Brühe erhält ganz zuletzt noch einen Zusatz von geriebener Semmel.

Eben dieses Fleisch kochet man auch **mit Mayeran**, dessen Blätter entweder grün oder trocken angeleget werden, wenn das Fleisch meist gahr ist. Geriebene Semmel kömmt auch zu der Brühe, damit sie nicht dünne bleibe.

Gänsesauer heißt, wenn man Enten- und Gänsefleisch, auch das Gänseklein, für sich allein, das gebackene Obst, Birnen und Pflaumen, auch für sich allein gahr kochet, beydes in einem Kessel hierauf vereiniget, Enten- oder Gänseblut durch einen Durchschlag, nebst etwas Essig, hinzu gießt, und dieses alles, nebst Nelken und Lorbeerblättern, aufkochen läßt. Da von der Brühe, worinn das Fleisch gekochet worden, ein Theil mit in den Kessel kömmt: so muß man sie nicht zu sehr gesalzen haben. Auch muß man den Essig kennen, damit er dem Gänsesauer nicht zu viel Säure gebe. Semmel hingegen darf nicht zur Brühe kommen; weil solche von dem Blute schon semisch werden muß. Die Pflaumen können etwa den dritten Theil des gebackenen Obstes ausmachen. Einige nehmen auch nur allein grüne Kochbirnen, und thun auch wohl gemeine Klöße dazu. Ob übrigens schon dieses Gänsesauer gemeiniglich gern gegessen wird, so ist es doch nur für eine gemeine Speise zu halten, die in der Familie genossen wird.

36) Lammfleisch.

Das Lammfleisch wird meistens in einer Potage mit Sauerampfer als eine **Mittelspeise**, auch als Fricassee gekochet und gegessen. Die Bereitungsarten gleichen denjenigen, die Nr. 1. und Nr. 16. beschrieben sind.

37) Hammelfleisch mit weißem Kohl.

Man kochet das Fleisch halb gahr, worauf der zerklöbte weiße Kohl hinzu gethan, mit Nelken und Pfeffer gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel semisch gemachet wird. Beym Anrichten muß geriebene Semmel übergestreuet werden; welches, wie schon oben erinnert ist, eine Regel für alle Speisen seyn muß, deren Brühen mit Semmel oder Mehl semisch gemachet werden.

1) Wenn dieses Gericht das Neue vom Jahre ist, so hat man daran eine **Gastspeise**, außerdem aber nur eine **Mittelspeise**.

2) **Hammelfleisch mit märkischen Rüben, Kohlrabi, Kohl- und Steckrüben, auch Savoyerkohl**, muß eben so gekochet, und als das Neue vom Jahre zur **Gastspeise**, sonst aber nur zur **Mittelspeise**; mit Kohlrabi, Kohlrüben, und gemeinen Steckrüben, in der spätern Jahreszeit aber nur zur **gemeinen Speise** dienen.

3) Zu aller Jahreszeit kann man, nämlich so lange Rüben zu haben sind, an den **märkischen Rüben mit einer Hammelkeule** eine geachtete **Gastspeise** haben, wenn die Keule gebraten, diese Rüben aber für sich gahr gekochet werden. Man nimmt die gebratene Hammelkeule, und vereiniget sie in einem großen Schmortopfe mit den vorhin gahr gekochten Rüben: daß sie über gelindem Kohlfeuer durchschwitzen. Allzu

lange

lange muß dieses nicht geschehen, damit der Braten seine braune Farbe nicht verliere und gekochtem Fleische ähnlich werde. Es ist der Zweck erreichet, wenn sich von den Rüben und ihrer Brühe ein Geschmack in den Braten hinein gezogen hat.

38) Hammelfleisch mit Bollen.

Es muß das Hammelfleisch fast gahr seyn, ehe die klein geschnittene Bollen mit Kümmel daran kommen; auch wird die Brühe mit geriebener Semmel semisch gemachet.

1) Man pfleget zu diesem Essen gemeiniglich viel Bollen anzuschneiden, welche durchs Kochen nicht hart, sondern weich auf den Tisch kommen müssen. Auch pflegen einige, statt der Zwiebeln, nur Schnittlauch zu nehmen, um damit die Brühe recht grün zu machen. Wenn Hammelfleisch und Bollen das Neue vom Jahre sind, so ist dieses Gericht eine Gastspeise, in der Folge aber nur Familienspeise. Hieneben werden in der Mark gern dicke, gebrochene oder durchgeschlagene trockne Erbsen, auf welche von der Bollenbrühe was gegeben, oder damit vermenget wird, gegessen. Ein gleiches geschieht mit gebrochenen, trocknen, weißen Bohnen.

2) Beständig aber bereitet man eine Gastspeise, wenn eine Hammelkeule in einem Schmortopfe fast gahr, und die kreuzweise angeschnittenen Bollen mit Kümmel sodann hinzu gethan werden. Es müssen der Bollen recht viel seyn: daß sie,, als eine völlige mitgekochte Vorkost, anzusehen sind.

39) Hammelfleisch mit Mohrrüben.

Wenn im Frühjahre die Mohrrüben noch jung, und noch etwas rar sind, so kochet man sie dergestalt:

daß

daß das Fleisch in Schmortopfe halb gahr sey, die Mohrrüben hinzugethan, und mit klein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie gewürzet, die Brühe aber mit zerriebener Semmel semisch gemachet werde.

1) Dieses Essen, als das Neue vom Jahre, ist eine Gastspeise.

2) Wenn in der spätern Jahreszeit Hammelfleisch mit Mohrrüben gekochet wird, so ist es allein Familien- oder gemeine Speise, und die Mohrrüben, wenn sie groß und ausgewachsen sind, werden gemeiniglich für sich allein gekochet. Wenn Pökelhammelfleisch gekochet wird, so kann man die Brühe nicht zu dieser Vorkost gebrauchen, welches auch in Ansehung aller übrigen zu bemerken ist.

40) Hammelfleisch mit Brechbohnen.

Das Fleisch muß kaum halb gahr seyn, wenn die in drey oder mehr Stücken zerbrochenen Schweizerbohnen hinzugethan, und mit Pfefferkraut und Petersilie gewürzet werden.

1) Dieses Gericht ist nur eine Mittelspeise.

2) Die Petersilie muß nicht zu frühe angethan werden, weil sie dem Essen leicht eine Säure zuziehen kann. Man muß sich diese Erinnerung bey allen Speisen gesaget seyn lassen, an welchen Petersilie gebrauchet oder gekochet wird.

41) Hammelfleisch mit Ertüffeln.

Auch hier muß das Fleisch schon halb gahr seyn, wenn die in Scheiben zerschnittene wohl abgeschälte Ertüffeln angeleget werden. Man würzet allein mit angeschärbter Petersilie.

1) An die Brühe muß keine zerriebene Semmel kommen, aber wohl auf den Rand der Schüssel beym

Anrichten gestreuet werden. Die Ertüffeln müssen schon selbst die Brühe semisch machen.

2) Hammelfleisch mit Ertüffeln sind zu allen Zeiten nur Familienspeise.

Hauptanmerkung. In vielen Häusern wird die Vorkost erst mit Wasser angekochet, und das erste Wasser weggegossen. So wird auch das Fett des Fleisches abgeschöpfet, und zur Weichkochung der Vorkost allein Butter angeleget; wenn man glaubet, daß man durch diese Verfahrungsart sich für Koliken bewahren könne. So viel ist aber ausgemachet, daß die Vorkosten, mit dem Fette des Fleisches gekochet, einen bessern Geschmack erhalten.

42) Hammelkaldaune mit langem Kohl.

Die wohl gereinigte und ausgewässerte Kaldaune muß zuerst halb gahr gekochet, der von seinen Ribben abgestreifte Kohl in einem Kessel aufgesetzet, die Kaldaune hinzugethan, beydes zusammen weich gekochet, mit gestoßenem englischen Pfeffer aber gewürzet werden.

1) Obgleich dieses Gericht von den meisten geliebet wird, so ist es doch nur Familienspeise.

2) Das Hammelgeschlinge aber kömmt nur auf den Gesindetisch.

43) Gebratener Hammelkopf.

Der roh von einander gehauene Kopf wird wieder zusammen gebunden, in Wasser gahr gekochet, hierauf wieder von einander genommen, und mit Butter in einem Tiegel braun gebraten.

1) Der gebratene Schöpsenkopf ist nur gemeine Speise.

2) Ein

2) Ein **Lammskopf** wird eben so gekochet, hernach aber, wenn er erkaltet, und wieder von einander genommen ist, mit einem von Eyerdottern, Mehl und geschärbter Petersilie nicht allzu steif gemachten Teige überzogen, in Butter gebraten, und zuletzt mit zerstoßenem Pfeffer und geriebener Semmel überstreuet. Der Lammskopf aber ist eine **Mittelspeise.**

44) Carbonade von Hammelfleisch.

Man muß von dem Rückgrad zusammt den Ribben nur eines Fingers breit Stücken hauen, diese klopfen, halb gahr kochen, in einem Tiegel mit Butter vollends gahr braten, mit klein geschärbter Petersilie, Pfeffer und zerriebener Semmel aber die Carbonadestückchen in dem Tiegel bestreuen.

1) Viele braten die Carbonadestückchen nur auf der Röste über Kohlen. Sie schmecket fast besser, als die im Tiegel. Allein wenn der Hammel zähes Fleisch gehabt, so ist es den meisten mißfällig. Wenn man das Fleisch vorhin nicht kennt, so ist es sichrer, nach erst beschriebener Art zu verfahren.

2) Die Carbonadestückchen werden zum Garniren bey allerley Schüsseln von Vorkost gebrauchet, wie solches alles bereits in dem dritten Kapitel ist berühret worden. Auch kann man die Carbonade in einer besondern Schüssel zu Tische bringen. Sie ist immer eine **Gastspeise**, und einige erhöhen ihren Geschmack, wenn sie Zitronensaft auftröpfeln.

3) Eine **Hammelkeule a l' Estoufade** wird so gemacht: Man nimmt eine gut mortificirte Hammelkeule, durchzieht sie mit grobem Schinkenspeck, welcher halb fett und halb mager ist, nebst einigen Schalotten und einigen Stücken Rocambol, marinirt solche mit fein gehackten Schalotten, Provenceröl, Salz und

Saft von 2 Zitronen; läßt die Keule eine Nacht darin stehen. Will man die Keule den Mittag geben, so macht man einen hartgebrannten Teig, wie man ihn zu harten Pasteten gewöhnlich machet, rollt ihn einen halben Finger dicke aus, bebindet dann die Hammelkeule rund um mit Speckbarden (Speckscheiben) und darüber mit Papier, dann schlägt man sie in den Teig, daß nirgends keine Oeffnung bleibe, legt sie dann in einen Haufen recht glühender Asche, wirft einige Schaufeln glühende Kohlen über die Asche von Zeit zu Zeit, so wie sie ausgelöscht sind, und läßt die Keule also 4 Stunden in ihrem eignen Safte kochen; wenn angerichtet wird, nimmt man die Keule aus der Asche, wischt letztere rein ab, machet den Teig, Papier und Speck davon, legt die Keule auf die Schüssel, und giebt eine gute Sauce dabey.

Will man von der Hammelkeule eine **Pastete a la Broche** haben, so ist das Verfahren also: Aus einer mürbe gewordenen Keule werden die Knochen bis auf die Mittelröhre herausgelöset, und die Keule mit grobem Speck, welcher vorher in gehackten Schalotten, Petersilie, gestoßenem Pfeffer und Salz umgewendet worden, gespickt, alsdann marinirt man die Keule eben so, wie bey der vorhergehenden gesagt worden; wenn sie einige Stunden darin gelegen, so steckt man sie an einen Bratspieß, bestreicht sie mit einer guten Kalbfleischfarce, wie sie zuletzt beschrieben werden soll, schlägt dann einen gebrannten Pastetenteig und zweydoppeltes Papier darum, und läßt sie dann 3 Stunden am Feuer braten. Wenn angerichtet wird, zieht man die Pastete behutsam vom Feuer, schneidet das Papier umher weg, und macht oben in den Teig eine kleine Oeffnung, gießt durch einen Trichter einen heiß gemachten Coulis, worin der Saft von einer halben Zitrone ist, hinein, so viel nämlich hineingehen will, macht die Oeffnung wieder

mit

mit Semmelkrumen zu, und giebt sie zur Tafel. Mit Kapaunen, Hühnern und Putern kann man die nämliche Präparatur vornehmen, nur müssen die kleinern ohngefähr nur eine Stunde braten.

Die **Kalbfleischfarce** wird so gemacht: Man nimmt 2 Pfund mageres Kalbfleisch, schabet alle Sehnen heraus, hacket es mit etwas fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, und ein klein wenig Estragon (Dragun) recht fein, macht mit ¼ Pfund Butter etwas Rührey von 4 Eyern, thut das gehackte Fleisch nebst etwas Salz dazu, rührt es gut durch einander, thut noch etwas Bouillonfett hinzu. Die Masse dieser Farce ist auch zur Füllung der Kapaunen, Hühner und Puter gut, wenn die Leber mit darunter gehackt wird.

45) Schweinefleisch mit märkischen Rüben.

Das, in so genannte Kochstücken zerhauene, Schweinefleisch wird zuerst halb gahr gekochet, die Rüben hierauf dazu gethan, mit Pfeffer gewürzet, die Brühe aber, im Fall sie nicht von den Rüben semisch geworden wäre, mit geriebener Semmel schmackhaft gemachet.

1) Wenn die Rüben das Neue vom Jahre sind, so ist dieses Gericht eine **Gastspeise**, in der spätern Jahreszeit aber eine **Mittelspeise**. Wenn Ertüffeln zur Hälfte unter die Rüben mit gekochet sind, so ist es nur **Familienspeise**.

2) Es ist dieses Gericht achtsamer, wenn ein ganzes Schulterblatt, oder gar eine Schweinskeule mit diesen Rüben gekochet worden.

3) Auch das **Pökelschweinefleisch** wird mit diesen Rüben gekochet. Es muß aber sehr ausgewässert, auch noch nicht zu alt in dem Pökel geworden seyn.

4) Eben dieſes Pökelſchweinefleiſch wird meiſtens nur für ſich allein beſonders gekochet, und in einer eignen Schüſſel aufgetragen. Das einzige Gewürze iſt Salbey. Wenn es aber ſchon alt iſt, ſo leget man auch Mayeran hinzu, wodurch der ältrichte Geſchmack ſolches Fleiſches ſehr vermindert wird. In dem dritten Kapitel aber iſt zur Gnüge ſchon geſaget worden, mit welcherley andern Vorkoſten dieſes Fleiſch ſowohl warm als kalt gegeſſen werde.

5) Räucherſchweinefleiſch wird auch mit Salbey und Mayeran für ſich allein gekochet. Das dritte Kapitel beſaget gleichfalls alle diejenigen Vorkoſten, deren Begleitung gebräuchlich iſt.

46) Carbonade von Schweinefleiſch.

Hierzu nimmt man das Fleiſch gemeiniglich nur aus der Keule, und verfährt völlig damit, wie von der Carbonade vom Schöpſenfleiſch, Nr. 44, geſaget worden.

47) Schweinskopf.

Der Schweinskopf wird entweder aus dem Pökel, oder aus dem Rauche, gekochet und gegeſſen. Man kochet ihn eben ſo, als das Nr. 45. bemerkte Pökel- und Räucherfleiſch von Schweinen.

1) Man kochet und ißt den Schweinskopf wie das andre Räucher- oder Pökelfleiſch, und er iſt eine **Gaſtſpeiſe.**

2) Einige eſſen dieſen Kopf lieber gebraten; er iſt alsdann eine **Mittelſpeiſe.**

3) Das **Schulterblatt** und die **Eisbeine**, die auch am liebſten gepökelt oder geräuchert werden, muß man auch ſo kochen. Die **Schweinefüße** aber werden nur gepökelt, und nicht geräuchert, weil kein Fleiſch,

ſondern

sondern nur Haut und Knorpel daran ist. Die Schweinsohren und Schnauze werden auch aus dem Pökel gegessen, und wie vorige Partikeln gekochet. Wie und mit welcher Vorkost alles dieses zu essen? solches ist schon alles im dritten Kapitel zu finden, und darf hier nicht wiederholet werden.

48) Geräucherter Schweineschinken.

Koche den Schinken mit Wasser und Salbey in einem Kessel, über gelindem Feuer, laß ihn in der Brühe halb kalt werden, nimm ihn heraus, und ziehe ihm die Haut bis fast ans Bein herab, bespicke das Fett mit ganzen Nelken, und überstreue es etwas dicke mit zerstoßenem Pfeffer. Damit aber die aufgerollte und zierlich eingeschnittene Haut nicht wieder aus einander gehe, so befestige sie mit hölzernen Speilern, und garnire ihn mit allerley Blumen, welche die Jahreszeit mit sich bringt. Fehlet es aber an Blumen, so nimm zierlich eingeschnittene Scheiben von rothen und gelben Rüben unter einander.

1) Wenn der Schinken zu hart im Rauche geworden wäre, so muß er eine Nacht im Wasser, oder noch besser in Kosent, eingeweichet werden. Man kann auch in einem Tüchlein eingebundenen Heusaamen in dem Kessel mit dem Schinken kochen lassen, um ihn wohlschmeckender zu machen. Je langsamer der Schinken kochet, desto zärter wird das Fleich.

2) Wenn der Schinken gekochet ist, wird er immer als ein Hauptessen angesehen, und man ißt ihn sowohl kalt als warm. Vielen bekömmt und schmecket er kalt besser, weshalb er den Tag zuvor gekochet werden muß: daß bey der Mahlzeit nichts warmes an dem Schinken mehr zu finden, und das Fett, oder Speck desselben, völlig erstarret sey.

3) Der rohe ungekochte Schinken wird fast noch lieber in Niederdeutschland, als der gekochte gegessen. Es werden entweder davon Schnitte auf einer Assiette, mit Salz und klein gestoßenem Pfeffer, vorgesetzet, wovon in der Küche die Schwarte bereits abgeschnitten worden; oder es kömmt, bey einer festlichen Mahlzeit, der ganze rohe Schinken, nachdem seine Schwarte recht wohl abgewaschen und wieder abgetrocknet worden, auf den Tisch; wovon der Vorschneider Schnitte nach Nothdurft abschneidet und vorleget. Mit geräucherten so genannten Spickgänsen wird es auch so gehalten.

4) Wenn der Schinken noch nicht zu alt ist, kann er auch **gebraten** werden. Er wird in halb Weinessig und halb Landwein gekochet, und nach abgezogener Haut an einen Bratspieß gestecket. Man nimmt von ungefähr sechs Zitronen den Saft, ein Pfund Zucker, um den zu braten anfangenden Schinken mit ersterm zu begießen, mit letzterm aber zu bestreuen, und damit so lange anzuhalten, bis er eine dicke Rinde angeleget, und davon candiret worden. Er muß bey gelindem Feuer an die fast anderthalb Stunden braten, worauf die Brühe aus der Bratpfanne unter den Schinken in die Schüssel gegossen, der Rand aber mit Zitronscheiben beleget wird. Der so gebratene und candirte Schinken ist ein **festliches Essen**; und man muß zusehen, daß man einen Schinken von zwar jungen, aber doch ausgewachsenen, Schweinen dazu nehme. Denn diese werden am Spieße mürbe, die Schinken von sehr alten Schweinen aber nur zähe und lederartig.

5) Noch findet man auch auf dem Tische des Mittelmannes einen **panirten**, oder **mit Brod überzogenen Schinken**. Man verfertiget ihn also: Es wird die ganze Haut des vorhin gahr gekochten Schinkens abgezogen, geriebenes ausgesichtetes schwarzes Brod

und

und etwas geriebene Semmel mit Zucker und Zimmt vermengt, etwas geschmolzene Butter oder Fett von der Schinkenbrühe dazu gerühret, diese Masse aber um den Schinken eines halben Queerfingers hoch geleget, und in einer Tortenpfanne, in welche etwas Brühe gegossen worden, über gelindem Kohlfeuer so gebraten: daß auf den Deckel der Pfanne eine stärkere Gluth komme, damit die Brodrinde recht gelbbraun werden müsse. Man kann eine Sauce von Johannisbeeren, oder Kirschsaft, oder eine Robertsauce, dergleichen bereits oben angegeben worden, dazu machen. Es müssen aber diese Saucen zuerst in die Schüssel gegossen, der Schinken oben drein geleget, und dessen Oberfläche also durchaus nicht damit begossen werden. **Schinken von wilden Schweinen**, auch ein **Stück Kindfleisch**, werden eben so paniret, und man hält diese so bereitete Fleischspeisen als sehr ansehnliche **Gastspeisen**.

49) Gallert von Schweinefleisch.

Zu diesem Gallert nimmt man Schnauze, Ohren, Füße, auch andres Schweinefleisch vom Rücken, oder von den Seiten, kochet es gahr, und verputzet es, nachdem es erkaltet ist. Setzet nun in einem Gefäße Biereſſig zum Feuer, thut darein Saffran, große und kleine Rosinen, gestoßene Nelken und Zimmt, machet die Brühe zuletzt etwas mit geriebenem Honigkuchen, oder mit Mehl, semisch, wenn das Schweinefleisch einen kleinen Sud in der Brühe gethan hat, und richtet es in einer Schüssel mit obenher gestreueten Mandelstriemeln an.

1) Man soll dieses Gericht nicht in zinnernen Schüsseln aufbewahren, und entweder eine porcellainene oder irdene Schüssel dazu nehmen; weil man es, nach Beschaffenheit der Jahreszeit, viele Tage hin-

durch kann stehen lassen, da es fast lieber kalt als warm gegessen wird.

2) Die angekocht gewesene, abgehäutete und in länglichte Striemeln zerschnittene Mandeln streuet man lieber obenher, als daß man sie mitkoche, damit sie ihre weiße Farbe nicht verlieren. Dieser Gallert ist eine Gastspeise.

50) Rindfleisch ohne Vorkost gekochet.

Wenn Rindfleisch ohne Vorkost allein gekochet wird, so wird gar kein Gewürz, als Rosmarin, oder Lorbeerblätter, und Ingwerklauen, angeleget, und es wird nicht in kleine Kochstücken, wie Schöpsen- Schweine- und Kalbfleisch, zerhauen; sondern je größer das Stück ist, desto mehr ist es Zierde für den Tisch. Man kann allerley Vorkosten, besonders gekochet, daneben aufsetzen, und zugleich mit dem simpel gekochten Rindfleische essen. So hat man auch den Vortheil, daß ein großes Stück Rindfleisch, wenn es heute simpel gekochet gewesen, und nur zum Theil verzehret worden, auf den folgenden Tag noch in einer Schüssel, mit einer Vorkost zugleich, zu Tische gebracht werden kann. Man pfleget aber auch folgende Tunken auf eignen Assietten neben dem simpel gekochten Rindfleische aufzusetzen, und damit zu essen.

1) Merrettich, welcher so bereitet wird: Man reibt recht weißen Merrettich (der inwendig braune oder schwarze taugt nicht) auf einem Reibeisen, hierzu etwas geriebene Semmel, ein Paar Löffel Milch und einen Theelöffel voll Waizenmehls, rühret dieses wohl unter einander, und kochet es mit Rindfleischbrühe in einem besondern Topfe. Das Kochen des Merrettichs muß nicht lange währen, damit er noch etwas von seinem beißenden Geschmacke an sich behalte. Es wird

dieser

dieser Merrettich in einem besondern Schüsselchen, oder in einer Assiette, aufgesetzet. Besser aber ist es, wenn er in einem saubern Töpfchen auf den Tisch gegeben wird, weil er sich am längsten darin warm erhält.

2) **Senf, Mostrich, Mostert**, wird so gemachet: Der Senf wird entweder auf einer eigenen Mühle gemahlen, oder in einer steinernen Satte recht fein gerieben, und mit gesottenem süßen Moste zu einer dicken Consistenz gekochet. Diese Bereitungsart ist die beste. Man nimmt gemeiniglich schwarzen und weißen Senf zur Hälfte unter einander, weil der schwarze allein zu beißend ist. Sonst kann er auch mit Wein, oder Weinessig und Zucker gemachet werden. Der Mostrich wird aber entweder in einem eignen Mostrichgefäße, oder auf einer Assiette, vorgesetzet, und mit diesem Rindfleische gegessen.

3) **Auch große Rosinen** können neben diesem Fleische auf einer Assiette aufgesetzet und damit gegessen werden. Man kochet sie mit Rindfleischbrühe, Wein, Zucker, Zitronscheiben, gestoßenem Zimmt und Nelken, welche zwey letztere Gewürze erst beym Anrichten hinzu kommen. Man kann auch **Selleriescheiben** darunter kochen, welche einen vortrefflichen Geschmack hervorbringen. Wenn man will, so können auch **Korinthen** und **Hahnbutten** mit dazu genommen werden. Dieses Rindfleisch ist eine **Gastspeise**.

51) Rindfleischpotage.

Diese Potage darf nicht hier erst noch beschrieben werden. Ihre Bereitung ist derjenigen völlig gleich, die Nr. 1. angewiesen worden. Man kann sie mit Perlgraupen, gesponnenen Nudeln, Kräutern und feinen Wurzeln, Spargel, verlornen Eyern, gefüllten Krebsen u. s. w. bereiten, und sie ist eine **Gastspeise**.

Rind-

Rindfleisch in einer Reis- oder gemeinen Graupensuppe ist eben so zu machen, als Nr. 2. vorgeschrieben worden; welche Suppen mit dem Rindfleische aber nur eine Mittelspeise ausmachen.

52) Rindfleisch mit weißem Kohl.

Man verfährt hiermit eben so, als mit dem Hammelfleische Nr. 37. Savoyerkohl ist diesem gleich, und als das Neue vom Jahre Gastspeise, sonst aber nur Mittelspeise.

53) Rindfleisch mit märkischen Rüben.

Dieses Essen ist eine Gastspeise. Die Bereitung aber ist wie Nr. 37. Rindfleisch mit Kohlrabi, Kohlrüben, ingleichen mit Steckrüben ist nicht anders; nur daß beyde letztere eine gemeine, Kohlrabi aber eine Gastspeise vorstellet, wenn dieser noch das Neue vom Jahre ist.

54) Rindfleisch mit Mohrrüben.

Wenn die Mohrrüben noch zart und jung, und das Neue vom Jahre sind, so hat man daran eine Gastspeise. Man kochet dieses Gericht nach der Anweisung Nr. 39.

55) Rindfleisch mit Brechbohnen.

Dieses Essen ist nur eine Mittelspeise, die Kochart ist wie Nr. 40.

56) Rindfleisch mit Ertüffeln.

An diesem Gerichte hat man nur eine gemeine Speise. Man vergleiche hiemit Nr. 41.

57)

57) Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Der Erdäpfel ist Kap. 3. Nr. 22. gedacht worden. Man bereitet sie besonders, und leget das Rindfleisch damit in einer Schüssel zusammen, wenn beydes zugleich in einer Schüssel seyn soll. Es ist eine gemeine Speise.

58) Rindfleisch mit Blumenkohl.

Dieses Gericht ist eine Gastspeise, deren Bereitung nach Nr. 15. geschehen muß.

59) Geklopftes Rindfleisch.

Die Bereitungsart ist derjenigen vollkommen gleich, die Nr. 29. gelesen wird. Es ist eine geachtete Gastspeise.

60) Boeuf a la mode.

Man nimmt ein gutes Schwanzstück, oder von der Unterklappe der Keule, wenn jenes nicht zu haben ist, schneidet Speckstreifen als einen halben Finger dick, wendet sie in fein gehackte Petersilie, Schalotten und etwas Pfeffer gut um, und durchzieht das Rindfleisch damit, legt es in ein enges Geschirr, streuet etwas Salz darüber, wie auch einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, etwas Sellerie und Mohrrüben, wie auch 6 bis 8 ganze Pfefferkörner, drückt von 2 Zitronen den Saft darüber, und thut von einer halben die Schale dazu; dann sprengt man noch etwas Weinessig darüber. Dies heißt nun Mariniren, da man es dann bis zu dem andern Tag stehen läßt, worauf man es mit dieser Marinade frühzeitig in einem Castroll auf gelindes Feuer setzt, und läßt es auf beyden Seiten hellbraun werden, füllt es mit Bouillon, oder in dessen Ermangelung mit Wasser,

auf,

auf, und läßt es hernach kochen, bis es recht weich ist. Dann schwitzet man etwas Mehl in Butter oder Bouillonfett, hebet das Rindfleisch in ein anderes Castroll, und füllet den Jus davon auf das geschwitzte Mehl, rühret es gut um, und läßt es damit klar kochen, nimmt alles Fett davon ab, und läßt es so kurz einkochen, bis nicht mehr Sauce da ist, als man nöthig hat, versucht dann wegen des Salzes, und gießt die Sauce durch ein Haarsieb auf das Rindfleisch, setzt es auf gelinde Kohlen, und läßt es damit noch eine Viertelstunde kochen; dann hebt man es auf die Schüssel, und giebt die Sauce darüber.

1) Auf eine veränderte Art wird Boeuf a la mode so gemacht: Ein gutes dickes Stück Rindfleisch aus der Keule wird genommen und geklopft. Dann schneide fetten Speck in fingerdicke Stücke, und etwas länger als ein halber Finger, kehre solchen in gestoßenem Pfeffer, mit Gewürznägelein, englischem Gewürz und Salz vermengt, wohl um; stich mit einem Messer in das Fleisch, und stecke einen Streifen Speck hinein, und fahre so fort, bis es alle ist. Nimm einen Schmortopf, worauf der Deckel gut paßt, schneide breite, dünne Scheiben Speck, lege sie auch auf den Boden des Schmortopfes, das Fleisch darauf, ingleichen Zitronschale, Lorbeerblätter, Muskatenblumen, Pfeffer, 3 bis 4 ganze Zwiebeln, ein Paar Löffel voll Weinessig, eben so viel Wasser, und einige Löffel voll weißen Wein. Klebe den Deckel des Topfs mit grobem Teig und Papier feste zu, daß nicht der geringste Dampf heraus gehen kann; setze es des Abends auf die heiße Stelle des Feuerheerds, wenn alles Feuer davon ist; des Morgens mache rund um den Topf, aber nicht in der Mitte, ein ganz gelindes Kohlenfeuer, und laß es so 8 Stunden schwitzen, so wird es gahr. Es muß immer Kohlenfeuer nachgeleget werden, daß es ja nicht zu sehr ko-

che.

che. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten mache den Topf auf, thue dazu eine ganze in Scheiben geschnittene Zitrone, decke es wieder zu, und laß es mit der Zitrone ganz sachte fortkochen. Wenn du willst, kannst du noch ein wenig Weinessig oder Wein dazu gießen, auch von dem Fett etwas nehmen, und Mehl darin braun machen, und es dazu thun. Beym Anrichten wird das überflüßige Fett von der Brühe abgenommen.

2) Noch kann man auf diese Weise verfahren: Das Fleisch wird nach obbeschriebener Weise mit Speck durchgezogen, und sodann thut man etwas Butter in eine Pfanne, und läßt sie braun werden, hierauf aber das Fleisch auf beyden Seiten darin braun braten; dann in einen breiten Kessel oder Topf gethan, und so viel Wasser darauf gegossen, daß es eben bedeckt ist, hernach ganze Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter, ein wenig ganzen Ingwer, auch ganzen Pfeffer, alles zugleich mit daran gethan, und dann verdeckt und ganz langsam gahr gekocht. Zuletzt, wenn es ganz mürbe ist, macht man ein wenig braunes Mehl daran, und so noch zu viel Sauce darauf ist, läßt man es auf starkem Feuer so weit einkochen, als es nöthig erachtet wird. Wenn man anrichtet, gießt man die Sauce durch einen Durchschlag darauf. Wenn man will, so kann man es auch zuletzt mit Zitrone, Weinessig, und ein wenig Zucker zur Veränderung abmachen.

3) Boeuf a la mode ist immer eine der geachtetsten Gastspeisen.

61) Gedämpftes Rindfleisch.

Des Abends zuvor wird das Fleisch in seinem Schmortopfe mit Weinessig eingesprenget, Tages darauf

auf aber, ohne Wasser oder Zugießung aller andrer Feuchtigkeit, ganzer Zimmt, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Nelken, und Ingwerklauen hinzu gethan, der Deckel des Schmortopfes mit Brodteig verkleibet, damit das Fleisch durch sich selbst, in seiner eignen Brühe, über mäßigem Kohlfeuer, langsam gahr werde.

1) Wenn der angesprengte Weinessig allzu sauer gewesen, so kann man beym Anrichten noch zerstoßenen Zimmt und Zucker über die Brühe streuen.

2) Dieses gedämpfte Rindfleisch ist auch eine Gastspeise.

62) Rindfleisch geschmort.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der untern Schale, thue die Knochen davon, klopfe es, und spicke es mit Speck und Zitronschale; der Speck wird, in gestoßenem englischen Gewürz mit Salz vermenget, umgekehret; thue etwas Lorbeerblätter und Zitronscheiben dazu; lege alsdann das Fleisch in den Schmortopf, auf dessen Boden kleine eichene Hölzer liegen müssen, thue eine Hand voll Salz dazu, gieß so viel Wasser darauf, daß es mit dem Fleische gerade stehe, auch etwas Weinessig; laß es kochen, und schäume es rein ab. Thue hierauf eine geschnittene Zitrone mit der Schale daran. Setze den Topf des Morgens um 6 Uhr auf Kohlen, und laß es bis um 11 Uhr sachte kochen; der Topf muß zugedeckt oder zugeklebt seyn, als welches letztere besser ist; dann aber muß in dem Deckel ein kleines Loch gebohret seyn, damit er nicht wegen der vielen enthaltenen Feuchtigkeiten zerspringe. Um 11 Uhr macht man den Topf auf; ist das Fleisch weich und braun, so thut man einen Löffel voll Mehl, in Butter braun gebraten, daran, daß die Brühe semig werde; ist es aber nicht braun, so bratet man es in der Pfanne braun, legt es

hernach

hernach wieder in die Brühe, macht etwas Mehl in Butter gelbbraun, und rühret solches daran; oder man thut statt Mehl einen Löffel voll Pflaumenmus, etwas gerievenen Honigkuchen oder geriebene Brodrinde daran.

Auf eine andre Art kann man es so machen: Spicke das Rindfleisch mit Speck und Zitronschale, setze es mit Wasser auf und salze es gehörig, thue auch, wenn es geschäumt ist, Gewürz daran. Hat es $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, so gieß die Brühe ab, brauche sie zur Suppe, und gieß an deren Stelle Weißbier daran. Schneide Zitronscheiben und Schale daran, doch so, daß nichts Weißes an der Zitronschale bleibt, weil das Weiße an der Schale der Zitrone, wenn sie dickschäligt ist, dem Essen einen bittern Geschmack giebt. Alsdann gieß ein Glas weißen Franzwein daran, und laß das Fleisch gahr schmoren. Ist die Brühe nicht dicke genug, so thue einen halben Löffel voll braun gebratenes Mehl dazu. Sie schmeckt aber besser, wenn sie sich selbst semig kocht. Man kann auch Kapern oder geschärbte Sardellen an die Brühe thun.

Nach der kürzesten Art wird so geschmoret: Nimm ein Stück Rindfleisch aus der Keule, wässere es eine Stunde, oder lieber gar nicht, ein, alsdann brate Butter in der Pfanne, oder im Schmortiegel, lege das Fleisch hinein, und laß es auf beyden Seiten braun braten. Dann gieß Wasser mit beygefügtem Salz, Lorbeerblättern, englischem Gewürz und Zitronscheiben dazu, und laß es so gahr schmoren. Ist es gutes Fleisch, so wird die Brühe semig und braun; wo nicht, so thue ein wenig Butter in braun gemachtes Mehl daran, und laß es noch eine halbe Stunde damit durchkochen.

Mit Essig geschmortes Rindfleisch muß man also behandeln: Ein Stück Rindfleisch von der

Unterschale wird recht mürbe geklopft, mit klein gehackter Zitronschale und Speck gespickt, und eine Nacht in Weißbiereſſig, oder Eſſig von ſüßem Braunbiere, gelegt. Am andern Morgen wird der Eſſig abgegoſſen, das Fleiſch mit Waſſer aufgeſetzet, geſalzen, und rein abgeſchäumt, ein Stück ganzer Ingwer, etliche Lorbeerblätter und engliſche Gewürzkörner daran gethan. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird Weißbiereſſig angegoſſen, Scheiben von einer Zitrone zugelegt, und geſchmoret, bis es gahr iſt. Die Brühe muß man koſten, ob ſie nicht zu ſauer iſt, und das gehörige Salz hat. Iſt die Brühe nicht ſehmig, ſo thue einen Löffel voll Mehl in Butter braun gebraten, Honigkuchen oder geriebene ſchwarze Brodrinde daran, und laß es damit noch ein wenig durchkochen. Richte es mit Zitronſcheiben an, gieß die Brühe durch einen Durchſchlag, und ſchöpfe das übrige Fett von der Brühe ab.

Engliſches Rindfleiſch erhält dieſe Zubereitung: Nimm ein gutes dickes Stück aus der innern Keule, klopfe es recht mürbe, ſtich mit einem Meſſer Löcher hinein, und ſtecke in einige derſelben Stücke von des Fleiſches Fett, in andre einige Zitronſchale, und in viele abgeſchälte Zwiebeln; lege es drey Tage in guten Weineſſig, und lege dazu Lorbeerblätter und ein wenig Roßmarin, dann brate es unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieße gahr. Mache eine Sauce dazu von in Butter gelbbraun gebratenem Mehl. Gieß eine gute Fleiſchbrühe ab, thue dazu gewäſſerte und gehackte Sardelien, Kapern, von Steinen abgeſchälte Oliven, ein wenig geſtoßenen Pfeffer, und laß es kochen; dann richte dieſe Brühe über das Fleiſch an.

Alle vorbenannte Eſſen ſind ſehr geachtete Gaſtſpeiſen.

63) Rindfleisch mit einer Sauce.

Wenn das Rindfleisch ganz simpel nach Nr. 50. gekochet, und aus seiner Brühe herausgenommen ist; so kann man allerley Saucen dazu anrichten. Dergleichen sind eine Kapernbrühe, Wein und Korinthen, Sardellen u. s. w. Man sehe hierüber nach, Nr. 6. 7. 8. 9. 10.

64) Pökelrindfleisch.

Man wässert das Fleisch die Nacht zuvor aus, und kochet es mit Rosmarin, oder Lorbeerblättern, oder allenfalls mit Ingwerklauen. Wenn ein Brustkernstück, oder Ribbenstück auf den Tisch kömmt, so ist es eine sehr geachtete Gastspeise, und die Vorkosten dabey sind: Milchkohl, grüne Schnittbohnen, Erbsen ꝛc. wie solches bereits im dritten Kapitel ist berühret worden.

65) Räucherrindfleisch.

Es werden nur Lorbeerblätter an dieses Fleisch geleget. Die geachtetsten Stücke sind ebenfalls die Brustkern- und Ribbenstücke, die man mit den vorgedachten Vorkosten, für sich allein gekochet und auch besonders aufgegeben, begleitet. **Geräucherte Rindszungen** kochet und ißt man eben so.

66) Rindsfüße.

Man schneidet sie der Länge nach entzwey, und kochet sie mit Wasser und Salz. Nachdem sie in Wasser abgekühlet sind, nimmt man die größten Knochen heraus, und machet eine solche Brühe dazu, wie Nr. 49, zum Gallert von Schweinefleisch, angegeben worden. Man pfleget sie auch kalt mit Weinessig, Pfeffer, mit und ohne Baumöl zu essen. Auch kann man das Rinds-

maul unter die Füße mit kochen und eben so essen. Es ist aber dieses Gericht eine Mittelspeise.

67) Preßkopf.

Nimm einen Rindskopf, (ein Schweinekopf kann hierzu ebenfalls gebrauchet werden,) auch das kurze Fleisch vom Halse, und laß es in Wasser und Salz gahr kochen. Mit drey Pfund Schweinefleisch mache es eben so, und schneide das abgekühlte Fleisch auf dem Küchentische, oder einem Brette, in gröblich länglichte Stückchen. Die gleichergestalt gahr gekochte, und wieder abgekühlte Rindsfüße zerschneide auch in länglichte Stückchen, schütte alles zusammen in einen großen Tiegel, thue die Brühe von den Rindsfüßen nebst Ingwer, Pfeffer, Zitronschalen und Salz dazu, und laß es wohl durchkochen. Gieß nun das Gehackte in ein Tuch, welches zwischen Brettern oder Tellern, mit aufgelegten Steinen, so zu pressen ist, daß aller Saft heraus laufen muß. Nachdem dieses geschehen, und der Preßkopf erkaltet ist, so nimm das Tuch davon, richte den Preßkopf in einer Schüssel an, und überstreue ihn mit Pfeffer und Petersilie, nachdem Weinessig untenher gegossen worden.

1) Wenn man den ganzen Preßkopf nicht auf den Tisch bringt, so werden davon ganze Scheiben abgeschnitten, und auf einer Schüssel, wie vorgedacht, mit Pfeffer, geschärbter Petersilie und Weinessig angerichtet.

2) Der Preßkopf ist ein Beyessen, welches man für eine Gastspeise achtet.

68) Rindfleischrolade.

Man nimmt das weiche Bauchstück von einem Rinde, zieht die Haut davon ab, schneidet länglichte Schnit-

Schnitten Speck, die mit eingerollet werden; von Gewürzen aber thut man dazu: Salz und Salpeter, Lorbeerblätter und gestoßenen englischen Pfeffer, welches alles eingestreuet wird. Rollet nun das Fleisch zusammen, und bindet es, daß es in der Rolle zusammen bleiben müsse. Leget nun aber diese Rolade in den Pökel, und kochet sie nach einigen Wochen; nach dem Kochen aber presset alles Wasser, mittelst aufgelegter Steine, zwischen zwey Brettern heraus.

1) Von dieser Rolade, die einige Wochen lang im Winter dauert, werden Schnitte auf eine Schüssel geleget, und mit einer Sauce von Weinessig, gestoßenem Pfeffer und geschärbter Petersilie begleitet und gegessen.

2) Es ist diese Rolade eine Gastspeise, die meistens des Abends auf den Tisch kömmt.

69) Filets de Boeuf a la Broche.

Etwas a la Broche machen, ist bey den Köchen nicht braten, sondern am Spieße kochen. Ist das Fleisch oder Geflügel jung, und durch frühzeitiges Abschlachten vorher zart und mürbe geworden, so ist es immer dem in der Braise gahr zu machenden vorzuziehen, da in der Braise die guten natürlichen Säfte des Fleisches mehr aufgelöset, und während dem Kochen mehr heraus gezogen werden, welches daran zu erkennen ist, daß jeder Braisensatz am Ende weit kräftiger schmeckt, als zuvor; da hingegen am Spieße die Sache gleichsam in seinem eigenen Safte gahr kochet, und daher auch weit kraft- und saftvoller schmecket, weil ihm nichts von seinen Säften entzogen worden. Filets heißen die unter den Ochsennieren befindlichen Streifen Fleisch, die wir Mürbebraten zu nennen pflegen. Man nimmt auf 8 bis 10 Personen ein Filet unter der Niere

eines Ochsen, der 4 bis 5 Tage zuvor geschlachtet gewesen, und spicket es recht propre; alles daran befindliche Talg muß davon geschnitten werden; dann leget man es in Form eines S. sticht eine lange Speile durch, und bindet es am Spieße feste, salzet es ein wenig, und drückt den Saft einer Zitrone darüber her, überlegt es dann um und um mit Speckscheiben, und bewickelt es mit Bindfaden, daß der Speck nicht abfallen kann; dann schneidet man etwas Zwiebeln, Mohrrüben und Petersilienwurzeln in dünne Scheiben, belegt es damit, so viel als darauf liegen bleiben kann, und bewickelt sie mit einigen Bogen Papier, so vorher mit Butter bestrichen sind, umschnüret es mit Bindfaden, daß das Papier nicht aufgehen kann, und dann läßt man sie am Feuer 1½ Stunde braten, und begießt das Papier mit Butter. Wenn angerichtet werden soll, macht man das Filet los, wickelt es aus der Emballage heraus, legt es auf die Schüssel, und giebt eine Sardellensauce dazu. Man hat hieran eine vortreffliche Gastspeise.

Das Wildprät wird gemeiniglich nur gebraten, und wenn das zu Braten nicht gebräuchliche kleine Fleisch gekochet wird, so nimmt man es entweder zu Pasteten, oder man kochet es säuerlich auf die Art, als Nr. 6. 7. und 8. angewiesen ist. Die Wildprätsragouts aber werden nach Nr. 21. und 22. bereitet.

Sechstes Kapitel.

Fische.

1) Hecht aus dem Salze.

Der Hecht, als Salzfisch gekochet, wird nicht geschuppet. Man nimmt ihm mittelst eines Schnitts im Bauche das Eingeweide heraus, wovon Leber, Rogen und Milch allein mit gekochet werden, reißt ihn ferner durch den ganzen Leib im Rückgrad herunter, zerschneidet ihn in gewöhnliche Stücken, wirft sie in kaltes Wasser, woraus sie sogleich in den Kessel übers Feuer kommen. Das Salz kömmt gleich ins Wasser, und man würzet dieses mit Lorbeerblättern, ganzen schwarzen, auch englischen Pfefferkörnern, ein Paar Petersilienwurzeln, auch einer oder mehr Bollen, und wenn die Brühe eingekochet ist, so wird noch ein Stückchen Butter angeleget, um damit einzuschmoren.

1) Wenn der Hecht groß und alt ist, so wird er mit kaltem Wasser angekochet, damit er nicht zu hart bleibe. Der Mittel- auch Grashecht aber kömmt mit kochendem Wasser aufs Feuer.

2) Man muß bey allem Fischkochen das Feuer so regieren, damit die Fische geschwinde zum Ueberkochen kommen. Das aufschwimmende Unreine wird abgeschäumet, und das Ueberlaufen der Brühe verhindert, wenn man theils mit der Kelle die Brühe von oberwärts niedergießt, theils damit auf den Rand des Kessels klopfet.

3) Die kleinen Hechte, die man gemeiniglich Grashechte nennet, werden geschuppet, auf beyden Seiten

fein gekerbet, der Kopf ganz gelassen, in den Schwanz ein Loch geschnitten, und gekrümmet, daß sie mit den Zähnen in dieses Loch einbeißen, und so gekrümmet bleiben müssen. Sie heißen dieserhalb auch Krummhechte, und man kochet sie, wie von den großen Hechten ist gesaget worden.

4) Wenn der Hecht mit einer blauen Farbe auf den Tisch kommen soll, so wird er, wenn er meist gahr ist, geschreckt; das heißt, es wird kaltes Wasser übergesprengt, und der in der Schüssel angerichtete Fisch mit einer andern Schüssel, und noch einer Serviette darüber zugedecket, wodurch er in der blauen Farbe erscheinen wird.

5) Jede Hausmutter muß sich ein rechtes Augenmaaß angewöhnen, um nicht zu vieles Wasser in den Fischkessel zu gießen. Der Salzfisch wird nicht schmackhaft, wenn er nicht mit einer kurz gewordenen Brühe hat einkochen können. Ein rechter Hauptumstand, darin am meisten dort gefehlet wird, wo die Fische selten sind.

6) Ein von zu wenigem Salze weich gekochter Salzfisch ist ein elendes Essen. Ist der Fisch z. E. ein Aal, Bley oder Karpfen, die fett sind, so machet das gesparte Salz diese fetten Fische zu einer ungesunden Speise. Doch muß man den Fisch auch nicht über- oder wie man saget, versalzen: daß er gleichsam unter den Zähnen knarren müsse. Jede Hausmutter muß die Brühe des Salzfisches fleißig kosten, um das rechte Maas des Salzens beurtheilen zu können. Kömmt der Fisch zu wenig gesalzen auf den Tisch, so kann man ihm, wie vielen andern Speisen, mit Nachsalzen gar nicht aufhelfen.

7) Den Fisch reißen, heißt in der Küchensprache ihn aufschneiden, welche Bedeutung man behalten muß, wenn dieses Wort künftig vorkömmt.

8) Von

8) Von den großen Hechten kömmt die mitgekochte Petersilienwurzel nicht mit auf den Tisch; wohl aber die ganzen Bollen, weil sie von manchen gegessen werden. Die Grashechte, als Salzfische, kochet man mit Krautpetersilie, die nicht zerschnitten wird. Diese kömmt mit in die Schüssel, weil sie von Liebhabern ebenfalls gegessen wird.

9) Sowohl der Rand der Schüssel, als auch die Salzfische selbst, werden mit Krautpetersilie, woran noch kurze Stängel sind, bestreuet. Was aber kein Salzfisch ist, das erhält auf dem Rande der Schüssel geriebene Semmel.

10) Zu Salzfischen werden allerley Sallate gegeben. In Ermangelung derselben nimmt man bloßen **Weinessig**, oder eine **Merrettichtunke**, die also zu bereiten ist: Es wird guter weißer Merrettich auf einem Reibeisen gerieben, hierauf mit dem Teller gegen eine Glut gerichtet, daß das Beißende herausziehe. Man gießt sodann Essig über den rohen Merrettich, und bricht solchen mit Zucker. Angenehmer schmecket diese Tunke, wenn Borsdorfer, oder andere gute Aepfel, mit dazu gerieben werden. Noch andere belieben eine **Mustunke**. Es wird gutes Pflaumenmus mit Wein dünne gemachet, und aufs feinste zerschnittene Zitronschale darunter gemenget. Wenn der Wein zu sauer ist, so mildert man ihn mit Zucker. Einige nehmen auch halb Wasser und halb Weinessig mit Zucker, damit der Geschmack piquant werde. Es wird klein gestoßener Zimmt über die Mustunke hergestreuet; und sie muß nicht warm, sondern recht kühl oder kalt, gegessen werden. Noch eine Tunke zum Salzfisch ist diese, daß **Brunnenkresse** in einer Satte recht klein gerieben, und mit Weinessig versetzet werde.

2) Hecht mit märkischen Rüben.

Die klein geschnittenen Rüben werden in dem Kessel, Schmortopfe, oder in einer Casserolle, meist gahr gekochet, der in Stücken zerschnittene Hecht oben darauf geleget, um in der Rübenbrühe gahr zu werden, mit Butter, Muskatenblumen und Pfeffer gewürzet, zuletzt aber geriebene Semmel angeschüttet.

1) Wenn die Fische nicht aus dem Salze zu kochen sind, so schuppet man sie, und kerbet sie auch auf beyden Seiten.

2) In der Mark ist dieses Gericht eine **Mittelspeise**, außerhalb derselben aber eine **Gastspeise**.

3) Hecht mit Pastinaken.

Dieses Essen wird wie das vorhergehende bereitet, außer daß ein Löffel voll Sahne, oder süße Milch, zu der Brühe genommen wird. Man hat hieran nur eine **gemeine Speise**.

4) Hecht mit Petersilienwurzeln.

Man geht fast eben, wie nach Nr. 2, zu Werke, und würzet mit Muskatenblumen, und angeschärbter Petersilie. Mit **Sellerienwurzeln** wird eben so verfahren, und beyde Bereitungsarten sind eine **Mittelspeise**. Einige pflegen an die Petersilienwurzeln noch Zucker zu thun, damit die Brühe süße schmecke.

Andern gefällt diese Art mit Petersilienwurzeln zu kochen: Der Kessel wird nach der Größe des Fisches halb voll Wasser gegossen, worin gleichfalls nach Proportion 3 bis 4 Bollen (Zwiebeln), ingleichen 4 bis 5 Stück Petersilienwurzeln geschnitten sind. Dieses wird so lange gekocht, bis die Wurzeln meist gahr sind. Dann wird der in Stücken zerschnittene Fisch hineingelegt,

gelegt, und so viel Salz daran gethan, als die Brühe haben muß, indem der Fisch von der Brühe schon so viel Salz an sich nimmt, als er haben muß. Wenn er nun solchergestalt in der Brühe liegt, so muß er fein überkochen, und zwar so lange, bis die Brühe so weit eingekochet ist, als sie seyn soll. Zuletzt wird mitten im Ueberkochen ein Löffel voll kalt Wasser dazu gegossen, wodurch der Fisch, wie man sagt, erschreckt wird, daß er etwas härtlicher im Fleische davon wird. Man kostet die Brühe, ob sie auch Salz genug hat, um allenfalls noch was nachzuthun, als weshalb man im Anfange dessen nicht zu viel thun muß. Nun schüttet man nach der Größe des Fisches 2 bis 3 Messerspitzen Pfeffer daran, und läßt es noch etwas kochen. Zuletzt kippt man den Kessel um, und schüttet eine Hand voll Semmelkrumen daran, als man meynt, daß die Brühe mehr oder weniger dicke seyn soll, und schöpfet solches mit dem Löffel über die Fische her. Und nun thut man viel Butter, z. E. an einen Hecht von 3 bis 4 Pfund, wenigstens $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, hinzu, und läßt damit alles, wie man sagt, einquackern.

Dieses Gericht ist als Gastspeise zu achten, und man kann viele andre Fische, als Aland, Stockbars, Güstern, Rothaugen, Weißfische und dergl. eben so kochen, um aus gemeinen Fischen doch ein sehr wohlschmeckendes Essen zu machen.

5) Hecht mit grünen Erbsen.

Wenn die jungen grünen Erbsen fast gahr sind, so werden die Hechte, die gemeiniglich nur kleine, oder so genannte Grasehechte sind, oben aufgeleget, um in der Erbsbrühe auch gahr zu kochen. Man thut Butter und Muskatenblumen, Petersilie, zuletzt aber geriebene Semmel dazu.

1) Viele

1) Viele versüßen die Erbsen mit Zucker, wovon sie auch wohlschmeckender werden.

2) Dieses Essen ist eine Mittelspeise.

6) Hecht mit Senf oder Mostrich.

Setzet in einem Tiegel Wein auf Kohlen mit Butter, Muskatenblumen, Zitronscheiben, Lorbeerblättern, Zucker, und fünf bis sechs Löffel voll Mostrich, und lasset dieses aufkochen. Wenn ihr die für sich besonders in Salz gekochten Hechte aus ihrer Brühe genommen, und in der Schüssel angerichtet habt, so gießet die bereitete Mostrichbrühe also überher, daß kein Stück Fisch erscheine, welches nicht mit Mostrich übergossen worden.

1) Im Fall die Mostrichbrühe allzu dünne geworden wäre, so kann man noch ein Paar Eyerdotter anrühren.

2) Hecht mit Mostrich ist eine Gastspeise. Man kann auch Mittelhechte ganz unzerschnitten kochen, und die Senfbrühe darüber gießen. Es muß aber der Fisch nicht so sehr gesalzen werden, als ob er wie bloßer Salzfisch gegessen werden sollte. Man salzet ihn nur mittelmäßig.

7) Hecht mit Merrettich.

Man kochet die Hechte für sich in einem Kessel, mit mittelmäßigem Salze; zugleich kochet man geriebenen Merrettich mit purer Milch, Butter und Muskatenblumen, in einem besondern Topfe; gießt das Salzwasser von den Fischen aus dem Kessel, und den Merrettich dagegen zu den Fischen, um damit etwas aufzusieden.

1) Dafern die Merrettichbrühe zu dünne wäre, so muß man geriebene Semmel in der Maaße hinzu thun, daß sie in etwas dicklicht falle.

2) Hecht mit Merrettich ist eine Mittelspeise.

8) Hecht

8) Hecht mit einer Petersilienbrühe.

Eine mittelmäßige recht fein gehackte Zwiebel wird zuerst mit dem Wasser im Kessel gekochet, der Fisch hineingeleget, mit Butter, Muskatenblumen, und fein zerschnittener Petersilie gewürzet, und die Brühe mit geriebener Semmel semisch gemachet.

1) Wenn sehr viele Petersilie angethan worden, so nennt man dieses Essen Fische mit einer grünen Brühe.

2) Hecht mit Petersilienbrühe ist eine Mittelspeise.

9) Hecht mit einer sauren Brühe.

Die gerissenen, geschuppten, an den Seiten gekerbten Hechte werden, wie gewöhnlich, im Salze gahr gekochet. Setzet einen Tiegel auf Kohlen, bratet darin würfelicht zerschnittenen Speck und Zwiebeln, thut hinzu Mayeran, etwas Nelken, klein geriebenes schwarzes Brod und Biereſſig; lasset alles zusammen kochen. Wenn ihr die Fische in einer Schüssel angerichtet, und alle ihre Salzbrühe zurück gelassen habet, so gießet die saure Brühe über die Fische mit einem Löffel solchergestalt her, daß jedes Stück davon überzogen sey, und nicht mehr weiß, sondern bräunlich erscheine.

1) Wenn man von groben schwarzem Brodte die Oberrinde anreibt, so schmecket die Brühe desto kräftiger. Man muß sie mit Honig oder Zucker etwas versüßen, wenn man nicht lieber große und kleine Rosinen unter die Brühe thun wollen.

2) Diese Fische sind gemeiniglich nur Familienspeise, und man pfleget mehr andre so genannte Speisefische, als Stockbarse, Plätzen, Rothaugen, Bleyflinken, Schleye, Quappen u. s. w. eben so zu kochen.

10) Hecht

10) Hecht mit Heringsmilch.

Geriſſener und in Stücken zertheilter Hecht wird in eine, auf einem Triangel, über Kohlen geſetzten Schüſſel mit Butter hineingeleget, recht fein gehackte Heringsmilch, Muskatenblumen, und Zitronſaft, auch Zitronſcheiben hinzu gethan, eine andre wohl paſſende Schüſſel übergedecket, und ſo lange durchgeſchwitzet, bis der Fiſch gahr geworden.

1) Iſt der Hecht groß und ausgenommen, ſo kann er ungeriſſen bleiben; man muß ihn aber alsdann in ſolche runde Stücken zertheilen, die nur eines Queerfingers dicke ſind. Es werden aber dieſe Stücke, wenn ſie noch roh ſind, nur etwas mit Salz angeſprenget.

2) Damit die Heringsmilch nicht zu ſalzicht ſey, ſo muß man ſie etwas ausgewäſſert haben.

3) Statt der Heringsmilch können auch klein gehackter, von Gräten entledigter, Hering oder Sardellen genommen werden. Hat man Auſtern, ſo thut man auch welche dazu.

4) Einige nehmen auch etwas Wein, der, falls er ſauer fällt, mit Zucker zu verſüßen iſt; und fügen zuletzt etwas geriebene Semmel hinzu. Hat man viel Fiſch, ſo muß er in einem flachen Tiegel bereitet werden.

5) Hecht mit Heringsmilch, oder Sardellen, iſt eine Gaſtſpeiſe.

11) Hecht mit einer holländiſchen Sauce.

Man ſetzet einen Tiegel mit Wein, oder halb Weineſſig und halb Waſſer, Butter, Zitronſcheiben und Muskatenblumen auf Kohlen, querlet in einem Topfe Eyerdotter, und gießt ſie zur Brühe in den Tiegel. Wenn die in Salz gekochten Fiſche aus ihrer Salzbrühe in die Schüſſel geleget worden, ſo wird die Sauce darüber gegoſſen;

gegossen; so daß jedes Stück davon gelb gefärbet sey, welches am bequemsten mit einem Löffel geschieht.

1) Man kann auf eben besagte Art auch Stockbarse und Zander anrichten. Die Sauce muß etwas mit Zucker versüßet werden.

2) Fische mit einer holländischen Sauce sind eine Gastspeise.

12) Brathecht, Bratfische.

Nehmet den Fisch am Bauche aus, wenn er geschuppet und an den Seiten eingekerbet worden; sprenget ihn an mit Salz, und stecket in den Bauch grünen oder trocknen Mayeran. Setzet nun einen Rost auf Kohlen, leget die Fische darauf, bis sie gahr geröstet worden. Hierauf bratet sie noch in einem Tiegel mit Butter; und sehet zu, daß die Fische fein ganz aus dem Tiegel in die Schüssel kommen mögen.

1) Wenn der Fisch ganz allein, als Bratfisch, soll gegessen werden, so ist der im Bauche eingelegte Mayeran ein recht wesentliches Gewürz, ohne welchen der Fisch nur schlecht schmecket. Man läßt den Mayeran, wie er ist, an seinen Stängeln, und leget ihn mit denselben ein. In gerösteten Fischen, über welche eine andere Sauce, als die von bloßer Butter, kömmt, wird er sparsamer eingeleget, um den eignen Geschmack derselben nicht zu vertilgen. Hat man keinen Mayeran vorräthig, so kann auch Thymian genommen werden.

2) Damit der Fisch nicht an den Rost anbacke, und zerrissen werde, so muß man ihn erst auf den Kohlen, vor Auflegung des Fisches, heiß werden lassen, und sodann mit einer Speckschwarte überstreichen.

3) Wenn der Fisch in dem Tiegel mit Butter gebraten wird, kann man geriebene Semmel überstreuen, daß sie an den Fisch anbacke. Es muß nur wenig seyn.

Auch

Auch muß man den Fisch in der Butter umkehren, daß beyde Seiten durchzogen werden. Die flachen Tiegel sind hierzu die bequemsten.

4) Beym Anrichten des Bratfisches wird die braune Butter aus dem Tiegel zugegossen, und er kann mit mancherley Vorkost des Mittags, z. E. mit saurem Kohl, Milchkohl, Milchspeisen, dergleichen Reis, Hirse und Schwaden sind, gegessen werden. Des Abends werden allerley Sallate, oder bloßes Pflaumenmus, dazu gegeben.

5) Auf gleiche Weise werden noch andre Fische gebraten. Diese sind Güstern, Plätzen, Rothaugen, Bleyflinken, Karauschen und Gibeln. Schleye werden auch so gebraten, wenn ihnen Salbey einverleibet worden. Doch nehmen auch einige Mayeran und Salbey zu gleichen Theilen in den Schley.

6) Der Bratfisch muß ganz und unzerschnitten, in seiner ganzen Länge, auf den Rost und in den Tiegel kommen. Unter den Hechten werden nur Mittelhechte also gebraten. Wollte man ganz große nehmen, so müßte man sie in zwey oder drey Längen zerschneiden. Der Wels wird auch in Stücken zerschnitten gebraten. Diese sind aber nur eines Queerfingers dicke, und werden, nach der Rundung des Fisches, durchgeschnitten.

7) Bratfische sind eine Gastspeise, und sie müssen zuweilen die Stelle des Bratens vertreten, wenn keiner, von Fleischspeisen, in der Eile aufzubringen gewesen.

13) Hecht mit Weintrauben.

Wenn der Hecht auf dem Roste gebraten ist, so leget man ihn in einen Tiegel mit Butter und reifen Weintrauben, und läßt ihn damit durchschwitzen. Wäre die Brühe von den Trauben allzu dünne geworden, so muß ein wenig geriebene Semmel hinzu gethan werden.

1) Der

1) Der Stockbars, Güster, Plötze und Rothaugel können eben so bereitet werden.

2) Fische mit Weintrauben sind Gastspeise.

14) Gebackene Hechte.

Die kleinen Grasehechte werden geschuppet, gekerbet und ausgenommen, mit Salz besprenget, in Mehl umgekehret, in gelbbrauner Butter gebacken, und die Butter mit etwas angegossenem Weinessig oder Zitronensaft überher gegeben.

1) Einige nehmen etwas Eyer und Muskatennüsse zu dem Mehle, worin der Fisch umgekehret und gebacken wird, nachdem er zuvor aus dem Salze gekochet worden. Mit den Gründlingen wird vornehmlich also verfahren, auch mit den Plötzen.

2) Gebackene Fische sind eine Mittelspeise, und wenn man eine Tunke dazu essen will, so ist sie meistens nur von Pflaumenmuse, wie sie Nr. 1. Anmerk. 10. beschrieben worden.

15) Gerösteter Hecht mit einer Kapernsauce.

Wenn der Hecht obbeschriebenermaßen auf dem Rost gahr gemachet, so wird er in einem Tiegel mit einer Kapernbrühe so bereitet, wie sie Kap. 5. Nr. 7. angegeben ist. Es muß der Hecht in dieser Brühe etwas schwitzen, damit sich der Geschmack einziehe. Zitronbrühe, Wein- und Korinthenbrühe, auch Sardellenbrühe, werden ebenfalls mit dem grillirten, oder gerösteten Hechte bereitet. Man sehe hierüber nach Kap. 5. Nr. 6. Nr. 8. Nr. 9. Es sind aber Hechte mit diesen und dergleichen Brühen oder Saucen eine Gastspeise.

16) Hecht mit einer Agrestbrühe.

Der in Salz zuvor gekochte Hecht wird in einen Tiegel geleget, und von folgender Brühe durchzogen: Wein, Agrest, Zucker, Zitronscheiben, Muskatenblumen und zerriebene Semmel.

1) Agrest ist der Saft von unreifen Weintrauben. Er wird auch zu Brühen an Tauben, Hühnern, und Kalbfleisch gebrauchet, wenn sie säuerlich seyn sollen, und machet sie sehr piquant. Man soll ihn daher in allen Jahreszeiten vorräthig haben, und bereitet ihn also: Nimm die Weintrauben, wenn sie eben anfangen ein wenig durchzuscheinen, reibe sie in einer Satte klein, und presse sie in einem Beutel aus. Mit dem ausgepreßten Safte aber fülle Bouteillen, thue zu jeder Bouteille einen Eßlöffel voll Salz, ein Paar Nelken, und für sechs Pfennige gestoßenen Pfeffer, und setze ihn zum Gebrauche weg. Das hier angegebene Maas des Gewürzes ist für eine Quartbouteille, oder einer solchen, die ein Maas, ein Quart, oder eine Kanne enthält.

2) Hecht mit Agrest ist eine Gastspeise.

17) Hecht mit saurem Kohl.

Der saure Kohl wird für sich allein erst gahr gekochet, der in wenigem Salz gekochte Hecht aber in gröbliche Stückchen zerbrocket oder, wie man es in der Küche nennt, gepflücket, und erstlich eine Lage Hecht auf dem Boden der Schüssel, sodann eine Lage Kohl, dann wieder Hecht u. s. w. angerichtet, und zu Tische getragen.

1) Dieser auf nur beschriebene Art bereitete Hecht ist nur Familienspeise.

2) Will man aber eine Gastspeise haben, so wird der Hecht geröstet und in brauner Butter gebraten, von Gräten befreyet, gepflücket, und Lagen Hecht mit Lagen Kohl

Kohl abgewechselt. Der Hechtkopf, mit etwas Fisch oder Fleische daran, bleibt ganz, steht über dem Kohle, aber etwas darin eingedrückt, und hält zur Zierde die Leber im Maule so, daß sie auf beyden Seiten, der Queere nach, hervorrage. Es werden auch wohl Kapern, oder gar Austern, wenn es recht festlich hergehen soll, unter dem Kohle mit gekochet.

Man pfleget die Hechte noch auf mannichfaltige andre Art zu bereiten. Dergleichen sind gespickte Hechte, Hechte in Courbollon, gefüllter Hecht, ein Hachis von Hecht, u. s. w. Allein alle solche Bereitungsarten sind zu künstlich und zu weitläuftig, und gehören zur Kunst der Köche großer Herren. Man kann an diesen beschriebenen, mehr als siebzehen Bereitungsarten, genug haben, und den Fisch sattsam verändern. Und wie in dem fünften Kapitel von Fleischspeisen über die Tauben die meisten Bereitungsarten angegeben sind, so ist es auch hier mit den Hechten geschehen. Denn wie die Bereitungsarten des Taubenfleisches eine Norm vieler andern Fleischspeisen abgeben können: so können auch die Bereitungsarten des Hechtes zur Norm vieler andern Fische dienen; deren man auch schon zum Theil erwähnet hat. Man wird sich daher auf den Hecht in der Folge beziehen, um nicht das bereits Gesagte mehr als einmal sagen zu dürfen.

18) Zander mit Butter und Zwiebelbrühe.

Der Zander wird, wie der Hecht, geschuppet, an den Seiten nicht gekerbet, ausgenommen, gerissen, und in Stücke zerschnitten. Nicht wenig Bollen, in Scheiben zerschnitten, werden mit Salz ins Wasser geleget; hierauf der Fisch, und wenn er meist gahr und eingekochet ist, Butter, Muskatenblumen, und geriebene Semmel hinzu gethan.

1) Weil der Zander ein sehr leichtes zerbrechliches Fleisch hat, muß er nicht gekerbet werden, damit er nicht in Stücken zerbröckle.

2) Wenn die Zander klein, und etwa nur wie die Grasehechte sind, so läßt man sie ganz.

3) Man muß sich mit diesem Fische beym Kochen sehr in Acht nehmen, daß er nicht zu lange übern Feuer stehe; weil er gar leicht in lauter Krümeln zerfallen kann.

4) Auch kann der Zander mit einer Petersilienbrühe nach Nr. 8, ingleichen mit einer holländischen Sauce, nach Nr. 11, bereitet werden.

5) Wenn andre Saucen, als Kapern- oder Sardellensaucen, darüber gegeben werden sollen, so muß der Zander nicht, wie der Hecht, geröstet und gebacken werden. Er steht solches nicht aus, und würde nur zerbröckeln. Man muß ihn daher nur allein in Wasser und Salz gekochet, davon heraus genommen, in die Schüssel geleget, und alsdann eine beliebige Sauce darüber hergegossen haben.

6) Auch da, wo der Zander gefangen wird, ist er der geachtetste Fisch, und eine Gastspeise.

19) Ein ganz gekochter Zander.

Wenn der Zander ausgenommen, so wird er nicht gerissen und in Stücken zerschnitten. Man machet ihm aber an jeder Seite, recht in der Mitte, einen länglichten Schnitt, beugt ihn krumm zusammen, und bindet ihn auch allenfalls, daß er in seiner Krümme bleiben müsse. Man leget ihn in kochendes gesalzenes Wasser in den Kessel, und sieht zu, daß man ihn fein ganz, und in seiner Krümme in die Schüssel bringen möge.

1) Dieser Zander muß zwar geschuppet, aber dabey nicht gekerbet werden.

2) Je

2) Je größer dieser Fisch zu haben ist, desto mehr zieret er ein Festmahl.

3) Es wird zu diesem ganz gekochten Zander auf einer besondern Assiette eine Sauce aufgesetzet. Diese ist gelblich gebratene Butter, von welcher beym Vorlegen entweder mit einem Löffel etwas übergegossen, oder die Assiette herumgegeben wird; daß sich jeder Tischgenosse selbst nehmen könne. Meistentheils wird auch Mostrich mit herumgegeben, welchen man mit der Butter, jeder auf seinem Teller, vermenget. Einige rösten auch geriebenen rohen Merrettich gegen das Feuer, doch so, daß er nicht anbrenne und schwarz werde. Dieser durchs Feuer etwas entkräftete rohe Merrettich muß besonders, auch auf einer Assiette, aufgesetzet und dem Belieben der Tischgenossen überlassen werden: ob einige bloß Butter, oder diese mit Merrettich vermengt essen wollen. Noch geschieht es auch, daß unter der Butter geschärbte Petersilie mit gebraten wird, da denn Senf und Merrettich zurück bleiben; weil man den Petersiliengeschmack alsdann zum hervorstechenden haben will. In diesem Falle ist es auch nicht ungebräuchlich, daß die mit Petersilie gebratene Butter nicht besonders aufgesetzet, sondern über und unter den ganzen Fisch in der Schüssel hergegossen werde.

20) Karpfen naturell, oder weiß, gekochet.

Der gerissene und in Stücken zerschnittene Karpfen wird mit Wasser und Salz, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken, ein Paar Zwiebeln, und etwas ganzen Zimmt, auch einigen Zitronscheiben gekochet. Ist er aber so ziemlich eingekochet, so wird noch ein Stück Butter angethan, und der angerichtete Fisch mit Petersilie hin und wieder, wie auch der Rand der Schüssel, beleget.

1) Soll der Karpfen blau seyn, so wird er, ehe er in den Kessel kömmt, mit Weinessig übersprenget, auch, wenn er gahr ist, der Kessel mit einem Tischtuche fest zugedecket, daß kein Brodem oder Waasen, wie man es einiger Orten nennt, heraus dunsten könne.

2) Das ganze Eingeweide des Karpfen wird mit gekochet. Die Galle muß vorsichtig abgenommen und weggeworfen werden. Wird sie zerrissen, so läßt sie sich nicht gut wieder herabwaschen, und dieses heißt den Fisch vergällen.

3) Der Karpfen ist eine Gastspeise, und es werden allerley Sallate dazu gegessen, oder man setzet eine Merrettichtunke daneben.

4) In einigen Häusern ist es gebräuchlich, daß man dem gerissenen Karpfen Salz, mit zerstoßenem englischen Pfeffer vermengt, in die Kiefern einreibet. Dieses Verfahren ist sehr gut, weil der ganze Kopf, als das beste Stück des Fisches, davon angenehm schmecket, auch ein unreiner Geschmack aus diesen Gegenden damit vertrieben wird.

21) Karpfen, braun gekochet.

Ehe der Karpfen ausgenommen wird, sticht man ihn mit dem Messer in den Bauch zwischen den zweyen untersten Floßfedern. Man hält ihn hoch, daß das Blut aus dem Maule, woraus nach obigem Stiche das meiste heraus läuft, in einer untergesetzten Schüssel, worin etwas Essig ist, aufgefangen werde. Hat man alles Blut, so wird der Fisch gerissen, und gewöhnlichermaßen zerstücket. Man läßt, statt Wassers, Weißbier mit Salz, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, etwas ganzen Zimmt, und ein Paar Zwiebeln, auch einigen Zitronscheiben, kochen, und wenn

der

der Fisch meist gahr, so füget man noch etwas Butter und Zucker dazu.

1) In Fischländern hat der braun gekochte Karpfen mehr Liebhaber, als der weiß gekochte. Daher wird von dieser Brühe mit dem Löffel auf jeden Teller zu dem Fische hinzu gegeben.

2) Wo man kein Weißbier oder Breyhahn hat, da muß man halb Braunbier und halb Kofent, oder Wasser, nehmen. Aber man kömmt damit nicht an den guten Geschmack heran, welcher von dem Weißbiere erhalten wird. Bitter Bier ist gar nicht zu gebrauchen.

3) Es ist gesaget worden, daß Zucker an diese Fischbrühe geleget werde. Dieses Süßemachen muß nicht übertrieben werden, wie zuweilen von unerfahrnen Hausmüttern geschieht. Man muß aber auch wissen, daß dieser Karpfen ein Salzfisch seyn sollte. Er muß daher stark gesalzen werden. Diese Erinnerung ist nicht überflüßig, weil der gedachte Zusatz des Zuckers Jemand verleiten könnte, das Salz zu sparen. Denn auf solche Weise sollte vielen der Salzfisch bald verleidet werden.

4) Noch wiederholet man, was oben schon bey dem Hechte ist gesaget worden, auf kurze Fischbrühen zu halten, und sie fein einkochen zu lassen. Kein Fisch schmecket in langer Brühe; unter allen der Karpfen aber am wenigsten. Wenn unsre Landsleute in gewissen großen Städten Salzfische essen, so klagen sie über den größten Zwang, den sie sich aus Höflichkeit anthun müssen, um nicht als ungesittete Gäste, durch Verachtung einer ihnen vorgesetzten Speise, zu erscheinen. Sie klagen über zu lange und zu wenig gesalzene Fischbrühen, die gemeiniglich mit in die Schüssel kommen; daß sie das erstemal vermeynet, hier solle Fisch und Brühe, als eine Potage, mit Löffeln gegessen werden.

Einige unsrer zu höflich gewesenen Landsleute haben sich davon vielmals ein Fieber zugezogen.

Wie aber oben schon gesaget ist, daß es beym Hechte in den Küchen mehrere Bereitungsarten gebe, so ist es mit dem Karpfen eben auch beschaffen. Der Mittelmann machet sie billig nicht nach, und in Fischländern sind unzählige Häuser, in denen Tag für Tag Salzfisch gegessen wird. Ist dieser nur tüchtig gesalzen, und zu einer kurzen Brühe eingekochet, so wird man seiner unter allen Speisen am wenigsten müde, da in solchen Ländern die Veränderung meist nur in der Fischart, und nicht in der Bereitungsart hauptsächlich gesuchet wird. Ich will sagen, daß in den Gegenden, wo viele Fische sind, heute Karpfen, morgen Hecht, dann Aal, Bars, Bley, Zander u. s. w. gegessen werden.

22) Bley, Brassen.

Bley und Brassen werden in manchen Gegenden unter einander in den Namen verwechselt, weil sie sich der Gestalt und dem Geschmack nach ziemlich gleichen. Sie werden wie der Karpfen gekochet und gegessen.

1) Je größer und fetter der Bley oder Brassen ist, desto wohlschmeckender und geachteter sind sie zur Gastspeise.

2) Der Bley wird zuweilen in der Bereitungsart so verändert, daß man ihn, wenn er aus dem Salze gekochet worden, aus der Brühe heraus nimmt, und sie zurück läßt; dann aber eine besonders verfertigte Kirschmusbrühe darüber gießt. Diese macht man also: daß Kirschmus, Wein, Butter, zerriebene Zitronschale, Zucker, Lorbeerblätter, Zimmt und Nelken, in einem Tiegel über Kohlen durchschwitzen. Beym Anrichten wird Zimmt und Zucker übergestreuet.

streuet. Auch der Karpfen kömmt zu Zeiten mit dieser leichten Veränderung auf den Tisch, und der Fisch mit dieser Brühe wird sowohl warm als kalt gegessen. Nur ist zu merken, daß, wie alle Salzfische ungeschuppet bleiben, Bley und Karpfen mit dieser Musbrühe geschuppet werden müssen.

23) Kaulbars.

Wenn dieser Fisch als ein bloßer Salzfisch bereitet werden soll, so wird er so wenig geschuppet als ausgenommen. Er wird mit Salz, purem Biere oder Kofent, statt des Wassers, nebst ein Paar ganzen Bollen oder Zwiebeln, und gröblich zerstoßenem englischen Gewürze gekochet, und wenn die Brühe etwas eingekochet, noch ein wenig Butter hinzugeleget.

1) Je größer dieser Fisch ist, desto mehr ist er eine geachtete Gastspeise. Wo nur allein bitter Bier, oder bitterer Kofent zu finden ist, da kochet man ihn, aber mit weniger gutem Geschmacke, mit Wasser. Man ißt den Kaulbars gemeiniglich mit einer Merrettich- oder Mustunke.

2) Man muß vornehmlich in Ansehung der Kinder mit diesem Fische sehr behutsam umgehen, indem keiner so gefährliche Gräten an den Floßfedern des Bauches hat als dieser; die aus dem Halse, wenn sie einmal darin stecken, nicht wieder fortzuschaffen sind.

3) Zu einer Butterbrühe muß man diesen Fisch zwar auch nicht ausnehmen, aber doch schuppen. Eine klein gehackte Bolle kochet mit in dem Wasser, und zuletzt wird geschärbte Petersilie, Muskatenblumen oder Muskatennuß, Butter und geriebene Semmel angethan, um die Brühe nicht dünne, sondern semisch zu haben.

4) Auch mit einer Bollenbrühe wird dieser Fisch gekochet. Viele Bollen werden in Scheiben zerschnitten, und gegen das Ende des Kochens Butter, Muskatenblumen, und geriebene Semmel hinzugefüget.

5) Wenn der Kaulbars allzu klein ist, so hat er doch noch viel Liebhaber; er wird aber alsdann nur aus dem Salze gekochet und gegessen.

24) Stockbars.

Dieser Fisch ist eben so vieler, und völlig gleicher, Veränderungen fähig, als der Hecht; weswegen hier nichts mehr zu sagen bleibt: als daß er, wenn er groß ist, eine Gastspeise sey, und mit dem Hechte in einerley Range stehe. Ist er aber nur klein, so gehöret er nur unter die gemeine Speisen.

25) Wels.

Wenn der Wels ausgenommen, gerissen und zerstücket ist, so muß man ihn abschleimen, oder den Schleim von der Haut bringen. Es wird kochendes Wasser aufgegossen, wodurch der Schleim von der Haut aufgelöset, und hierauf mit dem Messer abgeschrapet, mit Wasser aber nachgespület werden muß. Da selten von einer mittelmäßigen Familie ein großer Wels allein verzehret wird, so verkaufen ihn die Fischer Pfundweise an Stücken. Er wird, wie der Hecht, mit Petersilie und Butter, oder mit Bollen, wie der Zander, Nr. 18, gekochet.

1) Der Wels wird in Gegenden, wo man ihn häufig fängt, nur für Mittelspeise gerechnet. Wenn er noch klein ist, hat er gleichen Werth.

2) Auch wird er, wie der Hecht, aus dem Salze gekochet. Man machet eine Tunke von Weinessig, geschärbter Petersilie und klein gestoßenem Pfeffer dazu.

3) Mit

3) Mit einer Saffranbrühe schmecket er auch gut. Man kochet ihn zuerst mit Salz, dessen nicht so viel, als ob es ein Salzfisch seyn sollte, sondern nur mäßig zu nehmen. Ist der Fisch eingekochet, so wird zerstoßener ächter Saffran, Butter und geriebene Semmel zugethan.

4) Daß, und wie, der Wels auch unter die Bratfische gehöre, ist bereits Nr. 12. Anmerk. 5. gesaget worden.

26) Raap.

Dieser Fisch wird, wenn er ein Salzfisch werden soll, wie der Hecht gerissen, zerstückt und gekochet. Er zerbröckelt bald, wenn er zu lange auf dem Feuer stehen muß.

1) Ist der Raap groß, so gehöret er unter die Gastspeisen, und wird als Salzfisch mit allerley Sallaten, oder einer Merrettichtunke verspeiset.

2) Eben dieser Fisch schmecket auch gut mit einer Butterbrühe. Alsdann wird er geschuppet, mit Butter, Muskatenblumen, klein geschärbter Petersilie, und geriebener Semmel gekochet.

27) Aland.

Der Aland wird, wie der Hecht, entweder als Salzfisch oder Butterfisch gekochet, und, wenn er nicht klein oder jung ist, für Mittelspeise gerechnet.

28) Forelle.

Die ausgenommenen Forellen werden nicht gerissen und zerstücket, sondern ganz gelassen. Meistentheils werden sie nur an den Seiten, wie der Zander, eingeschlitzet. Man besprengt sie zum Blauwerden mit Weinessig, und wirft sie sofort in kochendes Wasser und

Salz.

Salz. Wenn sie gahr sind, decket man sie zu, daß der Brodem nicht davon gehen, und die blaue Farbe wohl erscheinen könne.

1) Forellen sind eine geachtete **Gastspeise**, und man bedienet sich, zu ihrer Verspeisung, des Weinessigs, als einer Tunke.

2) Wenn die Forellen nicht lebendig zugerichtet werden, so kann man ihnen keine blaue Farbe zuwege bringen. Es ist bekannt, daß man sie in dem Schwanze, oder vielmehr nahe über die Schwanzfloßfeder stechen, und daran muß sterben lassen, wenn sie nicht gleich lebendig aus dem Wasser gekochet, sondern noch weiter sollen getragen werden. Es ist aber doch besser, wenn die Forellen im Wasser lebendig zur Küche überbracht werden.

3) Viele sind Liebhaber **marinirter** Forellen, womit man also umgehen muß: Man bestreuet sie nach dem Ausnehmen und Kerben auf beyden Seiten mit Salz, trocknet sie nach einigen Stunden wieder ab, bestreichet sie mit Butter, und bratet sie unter öfterer Wiederholung dieses Bestreichens auf dem Roste gahr. Man leget sie nun in eine Schüssel, bestreuet sie mit gröblich zerstoßenem Pfeffer, Muskatenblumen und Zitronscheiben, sprenget Weinessig, so viel nöthig ist, darüber, und trägt sie in dieser Brühe zu Tische. Auf solche Weise kann man mit mehr andern Fischen verfahren, wenn man sie in der Geschwindigkeit marinirt essen will, welches gemeiniglich eine **Abendspeise** ist.

29) Lachs, frischer und geräucherter.

Wenn der frische Lachs gerissen, und in Stücken, wie andre Fische, zerschnitten ist, so wird er aus dem Salze gekochet, und kalt oder warm mit Weinessig begossen. Auch wird er mit kaltem Wasser, Salz und

Wein-

Weineſſig, (einige nehmen auch Wein mit dazu) nebſt ein Paar Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Lorbeerblättern abgekochet. Der geräucherte Lachs wird entweder mit Pfeffer roh gegeſſen, oder in Scheiben geſchnitten, und in Butter mit Zitronenſaft, oder allenfalls mit Weineſſig, in einem Tiegel, oder auf einem Teller, ganz gelinde durchgeſchwitzet. Man muß ihn ja nicht ſehr braten laſſen, daß er nicht hart werde, und ſeinen beſten Geſchmack verliere.

1) Der Lachs, friſch oder geräuchert, iſt eine **Gaſtſpeiſe.**

2) Man röſtet auch noch den friſchen Lachs zur Veränderung, dergeſtalt: daß man davon eines Queerfingers dicke runde Stücken ſchneidet, dieſe mit Salzwaſſer einſprenget, nach einigen Stunden wieder abtrocknet, mit zerlaſſener Butter beſtreichet, mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz überſtreuet, und auf dem Roſte über ganz gelindem Kohlfeuer bratet. Man machet eine Sauce von Butter und Weineſſig, oder von Butter und Moſtrich dazu.

30) Barbe.

Wenn die Barbe als Salzfiſch gegeſſen werden ſoll, ſo iſt ihre Vorbereitung dieſe: daß man ſie, geriſſen und zerſtücket, und mit Weineſſig beſprenget, in ſiedendes geſalzenes Waſſer hineinwirft, und gleich zum Kochen bey hellem Feuer bringt, beym Abheben aber mit kaltem Waſſer beſpritzet, und bedecket, daß der Brodem nicht davon gehen könne, und beym Anrichten grüne Peterſilie überher ſtreuet.

1) Wenn die Barben groß ſind, ſo werden ſie unter die geachtetſten Gaſtſpeiſen gerechnet.

2) Sie ſchmecken nicht wohl, wenn es ihnen an Salze fehlet. Man hat daher die allgemeine Regel

angenommen, daß zwey Hände voll Salz auf vier Pfund Barben zu nehmen.

3) Man hat noch mancherley Bereitungsarten der Barben, die theils bey andern Fischen üblich, und bereits beschrieben sind; theils aber den Barben allein zukommen, aber auch ziemlich mühsam und weitläuftig ausfallen.

31) Stör.

Die großen Störe werden in Queerfingers dicke Scheiben, die kleinen aber in runde Stücke zerschnitten, ausgewässert, nur ganz langsam mit Salz und Wasser gekochet, wenn sie aber gahr sind, aus der Salzbrühe genommen und in eine Schüssel geleget; worüber eine besonders bereitete Sauce gegossen wird. Die gewöhnlichste ist: daß Butter, Wein, etwas Weinessig, Zucker, Korinthen und geriebene Semmel zusammen sieden, und endlich noch Eyerdotter angequerlet werden.

1) Stör ist gemeiniglich eine Gastspeise, sein Fett aber will nicht allen Magen recht bekommen.

2) Es wird auch der Stör, in großen Stücken gekochet, kalt gegessen. Er wird in nicht sehr scharfem Salze, mit einigen ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Salbey und Petersilie langsam gekochet, daß er nicht allzu mürbe werde; weil er in seiner Brühe, wovon aber alles Fett sorgfältig abgenommen werden muß, liegen bleibt. Man ißt davon nach und nach, und hat eine Tunke von Weinessig, Baumöl, gestoßenem Pfeffer und fein geschärbter Petersilie dazu.

3) Auch wird der in Stücken schicklich zerschnittene Stör auf dem Roste gebraten. Nachdem er eine Weile in Salz eingesprengt gewesen, wieder abgetrocknet, und in geschmolzener Butter umgekehret worden,

so

so bestreichet man ihn immer noch auf dem Roste mit Butter, während Röstens, richtet ihn an, wenn er gahr ist, und giest braune Butter, oder heiß gemachten frischen Baumöl mit Zitronensaft oder Weinessig darüber.

32) Schnepel.

Dieser Fisch wird aus der Altemark uns zugesendet. Man muß ihn in Stücken schneiden, und eine Nacht in lauwarmen Wasser einweichen, und nur langsam kochen. Man ißt ihn meistens nur mit märkischen Rüben, welche nach Nr. 2. gekocht werden.

1) Obwohl der Schnepel eine harte Speise ist, so machet es doch seine Seltenheit, daß er zu den Gastspeisen gehöret.

2) Der Hecht wird auch getrocknet oder geräuchert. Er wird eben wie der Schnepel zum Kochen vorbereitet, und gleichfalls mit märkischen Rüben gekochet.

33) Häseling.

Man kochet diesen Fisch, wo er zu haben ist, entweder aus dem Salze, oder auch mit einer Butterbrühe. Auch pfleget man ihn zu backen.

34) Kaulkopf.

Dieser Fisch wird lieber gebacken als gesotten, weil er alsdann besser schmeckend, und dienlicher befunden wird.

35) Moränen und Zärten.

Den Mittelmärkern werden hauptsächlich zwischen Weyhnachten und Ostern die Moränen auch unmarinirt, und zwar aus der Uckermark und Pommern, zugebracht. Sie werden aus dem Salz gekocht oder auch

gebra-

gebraten, und zur Tunke geschärbte Petersilie in Weineſſig dabey gegeben. Erhält man aber die Moränen marinirt, ſo muß man, wenn ſie noch eine Zeit lang dauern ſollen, die erſte Brühe abgießen, und friſchen Weineſſig, mit gröblich zerſtoßenem Pfeffer und Lorbeerblättern, hinzugießen.

Die Zärten werden in der Warte und Oder, beſonders wo beyde Flüſſe zuſammen kommen, zur Herbſtzeit gefangen, gebraten, in Fäßlein mit Eſſig und etwas Gewürze geſchlagen, und weit und breit verführet. In Anſehung ihrer längern Dauer verfähret man wie mit den Moränen. Sie ſind ein niedliches und fertiges Eſſen, erfordern aber einen ſtarken Magen, weil ihre große Fettigkeit leicht Ekel und wohl gar Fieber, gleich den Neunaugen, erregen kann, wenn man deren zu viel auf einmal eſſen wollte.

36) Neunaugen.

Es werden uns die Neunaugen auch eingemacht zugeſendet. Man ißt ſie, ſo lange ſie friſch und gut ſind, mit Weineſſig und zerſtoßenen Pfeffer.

37) Lampreten.

Gemeiniglich läßt man dieſe Fiſche in ſüßem Weine erſaufen, Waſſer und den Wein, darinn ſie erſaufen müſſen, in einem Keſſel, nebſt Salz, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, und ein wenig Zucker, anſieden, worauf die eingelegten Lampreten ganz kurz einkochen müſſen.

1) Lampreten machen ein Hauptеſſen, ohngeachtet ſie ziemlich hart zu verdauen ſind. Ihr angenehmer Geſchmack aber verurſacht, daß ſie ſo gern gegeſſen werden.

2) Sie werden auch ſo zugerichtet: daß man mit einer Spicknadel ihnen die Ohrenlöcher durchſteche, das

das herauslaufende Blut auffange, die Lampreten mit siedend heißem Salzwasser, worin etwas Essig zugleich ist, begieße, und wohl abreibe, den weißen Rückgradsfaden aber heraus nehme, und sie mit gutem Weine, nebst dem aufgefangenen Blute, auch Salz, Ingwer, Pfeffer, Muskatenblumen und Zimmt, ingleichen einem Stück Butter, kochen lasse, beym Anrichten aber diese Brühe überher gieße.

38) Sprotten.

Man bringt uns diese Art geräucherter Sardellen aus England. Sie sind eine Gastspeise, die man gemeiniglich auf dem Roste bratet, und währenden Röstens mit Butter bestreichet. Man ißt sie auch wohl roh. Je älter sie bey uns werden, desto mehr werden sie abschmeckend.

39) Sardellen.

Außerdem daß man vielen Speisen und Brühen mit diesen Fischen einen piquanten Geschmack zu verschaffen weis, so wird der bekannte Sardellensallat, als eine Hauptspeise, davon bereitet. Ihr Salz zieht man durch Einwässern, in halb Milch und halb Wasser, oder wohl gar in Wein, aus. Man zerschneidet sie der Länge nach, und zieht das Fleisch ab von den Gräten, worauf sie mit Weinessig, Provenceröl, Pfeffer, Kapern, und fein geschnittenen Zitronscheiben zugerichtet werden.

1) Man kann vielmals, wenn man kein Kenner ist, in Speisehäusern mit Heringen hintergangen werden, und sie in dem vermeynten Sardellensallat als Sardellen essen; wenn sie dazu vorbereitet worden.

2) Gute und unverdorbene Sardellen sind hart, auswendig weiß, inwendig röthlicht.

40) Karauschen und Giebeln.

Diese beyderley Fischarten werden hier zusammen gesetzet, weil man sie in der Küche auf einerley Art zurichtet. Ihre Zurichtungen aber sind folgende:

1) Will man sie als Salzfisch kochen, so verfähret man mit ihnen, wie mit den Karpfen; sie werden auch zuweilen, wenn ein Karpfen nicht zureichen wollte, in einem Kessel mit dem Karpfen zugleich gekochet, und in einer und eben derselben Schüssel aufgegeben. Es müssen aber Karauschen und Giebeln in ihrer möglichsten Größe seyn. Es versteht sich von selbst, daß diese Fische, aus dem Salze gekochet, wie alle dergleichen, nicht geschuppet werden.

2) Karauschen und Giebeln werden ferner mit einer Petersilien- oder grünen Butterbrühe gemachet. Ihre Vorbereitung dazu ist: daß sie, nach ausgenommenem Eingeweide, auf beyden Seiten fein gekerbet, und, wenn sie von den größten sind, in zwey, drey oder mehr Theile queer durchgeschnitten werden. Ihre Zubereitung mit der grünen Brühe ist derjenigen völlig gleich, die von den Hechten, Nr. 8, gelesen wird.

3) Karauschen und Giebeln mit Dill muß man erst in Wasser und mäßigem Salze halb gahr gekochet haben, um sodann recht vielen grünen, sehr fein geschärbten Dill, süße Sahne, Butter und Muskatenblumen, zuletzt aber so viel gequirlte Eyerdotter anzuthun, als hinreichend sind, die Brühe recht semisch zu machen. Auf solche Art gekochet, ißt man diese Fische fast überall am liebsten, und es schmecket dieses Gericht sowohl warm als kalt gleich gut. Hat man keinen grünen Dill, so muß man Petersilie nehmen.

4) Eben diese Fische werden auch mit Aepfeln bereitet. Man schälet die Aepfel, schneidet dünne

Schei-

Scheiben, thut sie in einen Schmortopf mit Wein, Butter, Korinthen, Zimmt und Zucker, leget die in Wasser und Salz gekochten Fische, ohne ihre Salzbrühe, in die Schüssel, und gießt die Aepfel überher: so daß nun Fische und Aepfel noch etwas über Kohlen zusammen schwitzen. Wäre die Aepfelbrühe zu dünne gewesen, so müßte man solche noch in dem Schmortopfe mit Mehl semisch gemachtet haben. Nämlich: es wird ein Löffel voll Mehl, oder etwas mehr, in Wein klein gerühret, und sodann mit der übrigen Brühe vereiniget.

5) Noch nimmt man eine **Kümmelbrühe** zu diesen Fischen. Man kochet die Fische in mäßigem Salze, setzet in einem Tiegel Biereſſig, Kümmel, Butter, und Muskatenblumen auf, rühret einige Eyerdotter hinzu, und gießt diese Brühe über die zuvor in die Schüssel trocken eingelegt gewesene Fische. Der Kümmel kann etwas angestoßen, oder, wie mans in der Küche nennt, angekrackt gewesen, die Brühe aber mit etwas Honig oder Zucker versüßet seyn. Man setzet die mit der Kümmelbrühe vereinigten Fische noch etwas auf Kohlen, um von der Brühe durchzogen zu werden.

6) Auch ist es nicht ungebräuchlich, diese Fische mit einer **holländischen Sauce** zu bereiten. Man verfährt damit, wie Nr. 11. angewiesen ist.

7) Sehr oft werden Karauschen und Giebeln als **Bratfische** nach Nr. 12. bereitet. In dieser Zurichtung, wie auch mit der Dillbrühe, ingleichen mit der grünen Butterbrühe, sind sie eine sehr geachtete **Gastspeise**, in den andern Bereitungsarten **Mittelspeise**, in der Kümmelbrühe aber **Familienspeise**.

41) Schmerlen.

Wenn die Schmerlen noch leben, besprengt man sie, um blau zu werden, mit Weineſſig, und siedet sie

mit Wasser und Salze. Der vom Feuer gehobene Kessel wird etwas verdecket, die Schmerlen bald wieder herausgenommen, und ihre Schüssel gleichfalls mit einer Stürze bedecket.

1) Schmerlen werden nicht ausgenommen; sie müssen nicht kochen, sondern nur sieden, damit sie nicht vermüsen.

2) Es sind aber die Schmerlen eine Gastspeise, die theils kalt, theils warm, mit Weinessig, oder mit Butterbrod verspeiset werden.

42) Gründling.

Dieser Fisch wird, wenn er lebendig ist, wie die Schmerlen geblauet und gesotten. Er muß aber ausgenommen werden.

1) Gründlinge können auch, wie die Grasehechte, gebacken werden. Siehe Nr. 14.

2) Es werden aber die Gründlinge mit unter die Gastspeisen gerechnet.

43) Güster, Plötze, Rothauge.

Diese Fische stehen nur in geringem Werthe, und man kochet sie gemeiniglich nur aus dem Salze. In fischreichen Gegenden können sie nichts mehr als Familienspeise seyn. Wenn sie aber in ihrer rechten Größe als Bratfische können zu Tische kommen, so hat man doch noch eine Mittelspeise an ihnen. Auch kochet man sie in einer sauren Brühe. Siehe Nr. 9.

44) Aal.

Zur Vorbereitung des Aales gehöret, daß seine Haut mit Salz gut abgerieben, und vom Schleime befreyet werde. Man nimmt ihn aus, zerstücket ihn, bringt ihn mit vielem Salze, einer Hand voll Salbey,

und

und etwas ganzem Pfeffer, aufs Feuer. Von seinem Eingeweide wird nichts, als die Leber, beybehalten und mit gekochet.

1) Der Aal wird nicht gerissen, sondern nur in feine runde Stücken zerschnitten. Ist er aber sehr groß, so wird nur der Kopf von einander gespalten.

2) Zu dem Aal kömmt eine Tunke von scharfem Weinessig, zerstoßenem Pfeffer, und klein geschärbter Petersilie, und er ist eine sehr geachtete Gastspeise. Die ganz kleinen Aale schmecken nicht, und gehören nur auf den Gesindetisch.

3) Der geräucherte Aal wird den Märkern aus der Uckermark und Pommern zugeführet, und meistens im Junius und Julius, in welchen Monathen aber zuzusehen ist, daß bey der Wärme sein Fett nicht angegangen und faulicht schmeckend sey. Wenn er mit Mohrrüben gekocht wird, ist er des Mittags fast Gastspeise, je weiter er aus seinem Vaterlande ist. Als Abendspeise wird er am besten mit Weißbier oder Braunbier, das nicht bitter ist, in einer Pfanne, oder auch wohl blos auf dem Roste, gebraten, und Sallat dazu gegessen.

45) Quappe, Rahraupe.

Wenn die Quappen groß sind, so werden sie nur aufgerissen, sonst aber nach dem Ausnehmen gelassen, wie sie sind, und in runde Stücken zerschnitten. Man kochet sie als Salzfisch, mit einer grünen Butterbrühe, mit märkischen Rüben, mit einer sauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe. Man vergleiche hiermit Nr. 1. 2. 8. 9. 41.

1) Die Quappen, wenn sie recht groß sind, werden als Mittelspeise, die kleinen aber nur als gemeine Speise, angesehen.

2) Die Quappenleber, die an Größe alle Fischlebern übertrifft, wird als ein herrlicher Leckerbissen von delicaten Mäulern geachtet.

46) Schley.

Man kochet den Schley aus dem Salze, mit märkischen Rüben, Petersilienbrühe, und auch einer sauren Brühe. Man sehe nach Nr. 1. 2. 8. 9. Auch kochet man den Schley mit der Dillbrühe, die bey den Karauschen Nr. 41. angegeben ist.

1) Ist der Schley groß, so gehöret er unter die Mittelspeisen.

2) Wenn er als ein Bratfisch behandelt wird, so thut man in den Bauch desselben Salbey, oder Salbey und Mayeran zugleich, wie schon oben ist gesaget worden.

47) Stinz.

Der Stinz wird aus dem Salze, mit Merrettich, mit einer sauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe, gekochet. Siehe Nr. 1. 7. 9. 41.

1) Der Stinz aus dem Salze bekömmt keinen Zusatz von Gewürz oder Butter, und das erste Wasser, womit er angesotten ist, muß weggegossen werden; welches bey den übrigen Bereitungsarten gleichfalls zu beobachten ist. Er muß lange kochen, weil er mit Haut und Haaren, so zu sagen, gegessen wird. Doch nehmen sich einige die Mühe, die Köpfe auf dem Teller bey Tische abzusondern. In der Küche hat man das Merkmal des gahr gewordenen Stinzen hieran, daß man mit der Kelle ein Fischlein gegen die Wand wirft, bleibt es daran kleben, so ist der Stinz recht.

2) Je frischer der Stinz aus dem Wasser zu haben ist, desto besser ist er. Wenn er das Neue vom

Jahre

Jahre ist, so hat man daran eine **Mittelspeise**, außerdem aber nur **Familienspeise**.

3) Der Stinz wird auch im Back- oder Dörrofen auf Blechen oder Horden getrocknet, sodann wie der Bückling in Eyerkuchen und Rühreyern gegessen, und nicht übelschmeckend befunden. Auch wird er im frischen Zustande mit Butter gebraten, und besonders als Zukost zum sauren Kohl gegessen. Geschmort mit solchem auf einem Kohlenfeuer wird er gleichfalls gern gegessen. Dies geschieht auf einer großen, flachen Schüssel: die erste Lage Kohl, die andre Stinz, und so ferner umgewechselt. Es muß aber der Stinz zum Braten und Schmoren vorher besonders abgekochet und in Ansehung der Diät beobachtet werden, was schon oben Nr. 36. erinnert worden.

48) Hering.

Von dem gewöhnlichsten Essen des rohen Herings ist hier nichts zu sagen. Man pfleget ihn aber auch zu kochen und zu braten.

1) Wenn der Hering gekochet und gebraten werden soll, so muß er erst ausgewässert und, so viel möglich, dadurch das Salz ausgezogen werden. Doch muß man verhüten, daß er nicht Wasserfaul schmecke. Nach dem Auswässern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In diesem Zustande wird er mit **märkischen Rüben** gekochet. Diese kochen für sich allein, nachdem sie klein geschnitten worden. Siehe Nr. 2. Der in Stücken zerschnittene Hering wird, wenn die Rüben gahr sind, hinzugeleget, um mit den Rüben noch einen kleinen Sud zu thun.

2) Eben der so getrocknete Hering wird auf dem Rost über Kohlen gelinde gebraten, oder geröstet, nachdem er mit einem Papiere umwickelt worden. Man

ißt ihn mit allerley Vorkosten, besonders mit Milchkohl, auch mit saurem Kohl. Er wird ganz und unzerstücket über die Vorkosten in der Schüssel hingelegt. Er ist sodann eine Gastspeise.

3) Eben dieser getrocknete Hering kann als ein geschwinde marinirter Fisch eben so, als bey den Forellen Nr. 29. gesaget ist, bereitet werden. Man hat des Abends daran eine sehr angenehme Gastspeise.

49) Schollen.

Die Schollen werden mit kaltem Wasser beygesetzet, und ganz gelinde gesotten, daß das Wasser nicht recht zum Aufwallen kömmt. Haben sie aber so lange allmälig gesotten, daß ihr Wasser mit Schaum beleget ist, so werden in einem Kessel gehackte Bollen gekochet, die Schollen aber so behende dazu geleget, daß sie nicht zerbrochen werden. Man thut hinzu Muskatenblumen, zerstoßenen Ingwer, Butter und geriebene Semmel, damit die Brühe semisch werde. Einige schütten auch wohl zuletzt fein gehackte Petersilie dazu, wenn sie die Bollen weggelassen haben.

1) Die Schollen müssen vor dem Kochen zwey Tage lang in Wasser, welches drey- bis viermal des Tages ab- und neues zuzugießen ist, eingeweichet werden; sonst man sie gar nicht weich kochen kann.

2) Auch mit grünen Erbsen werden die Schollen gekochet. Man setzet die jungen grünen Erbsen mit Wasser auf, und würzet sie, wenn sie meist gahr sind, mit Butter, Muskatenblumen, gehackter Petersilie, und geriebener Semmel. Die vorhin besonders gesottenen Schollen werden zu diesen Erbsen hinzugeleget, daß sie darinn ein Paarmal aufkochen müssen.

3) Sind

3) Sind die Schollen noch das Neue vom Jahre, so werden sie für Gastspeise, sonst aber nur für Mittelspeise gehalten.

50) Klippfisch.

Wenn der Klippfisch gehörig ausgewässert worden, so wird seine Haut geschuppet, und hierauf rein abgewaschen. Man bereitet ihn auf mancherley Art, am gewöhnlichsten aber wie die Schollen, mit Zwiebeln, mit fein gehackter Petersilie, und mit jungen grünen Erbsen, und geht hiermit eben so zu Werke, als vorhin bey den Schollen gesaget worden.

1) Der Klippfisch wird in mäßige Stücke zerschnitten, und schon vier und zwanzig Stunden vor dem Gebrauche ins Wasser geleget; welches einigemal mit frischem abzuwechseln ist, und zwey Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Man kochet ihn so langsam, daß man kaum sehen kann, daß sich das Wasser beweget. Auf diese Weise wird er recht weich und mürbe werden.

2) Ist der Klippfisch das Neue vom Jahre, so wird er auch als Gastspeise, sonst aber nur als Mittelspeise, geachtet. Wenn man ihn aber mit einigen besondern Saucen zu Tische bringt, so ist er immer noch Gastspeise. Dergleichen Saucen aber sind: braune Butter und Mostrich daneben, braune Butter mit gehackter Petersilie, eine aufgezogene Buttersauce, und braune über den Fisch in der Schüssel hergegossene Butter; bey welcher letztern man noch hart gekochte, und dann mit dem Weißen und Gelben klein gehackte Eyer überher streuet.

51) Stockfisch.

Der Stockfisch wird mit einem Hammer oder Keule erst tüchtig geklopfet, hierauf aber wie der Klipp-

fisch ganz gelinde gekochet. Gemeiniglich wird er mit den vorerwähnten Saucen des Klippfisches gegessen, und ist in geringerer Achtung, als der Klippfisch. Doch werden die Stockfischpasteten auf vornehmen Tafeln sehr geschätzet.

52) Krebse.

Die gemeinste Art Krebse zu kochen ist diese: daß man sie mit kaltem Wasser in einem Kessel aufsetze, Salz darauf streue, wenn sie aber meist gahr sind, gehackte Petersilie, Kümmel und Butter hinzuthue. Oder man kochet sie nur allein aus dem Salze, und leget sie trocken in die Schüssel, um solchergestalt, gemeiniglich aber mit Butterbrodte, gegessen zu werden.

1) **Ausgebrochene Krebse** werden entweder mit grünen Erbsen, oder mit einer Petersilienbrühe gekochet. Man kochet, wie vorgedacht, die Krebse aus dem Salze, läßt sie erkalten, um das **Ausbrechen** derselben verrichten zu können. Die Schwänze werden an den Seiten losgeschitten, ausgemachet, die Rückenschale abgenommen und weggeworfen, die Scheeren aber an den Seiten nur allein losgeschnitten, und an dem Leibe gelassen. Ueber diese ausgebrochenen Krebse kommen entweder die jungen gahr gekochten grünen Erbsen, wie deren Bereitung zuvor bey den Schollen beschrieben ist, oder man bereitet eine Petersilienbrühe, wenn Butter, Muskatenblumen, etwas Milch und angequirlte Eyerdotter zusammen gethan, und die ausgebrochenen Krebse hineingeleget worden; daß sie in dieser Brühe noch etwas mit aufsieden. Auch kann man die ausgebrochenen Krebse in die Erbsen legen, um damit einen Sud zu thun; wenn man nicht lieber dieselbigen nur allein über die Krebse in der Schüssel hergießen will.

2) Man

2) Man pfleget sie aber auch noch wohlschmeckender zu machen, wenn man sie in einem verdeckten Tiegel mit Salz, ohne zugegossenem Wasser, über gelindem Kohlfeuer zwingt, ihre eigene innerliche Feuchtigkeiten von sich zu geben. Hierauf werden sie mit angelegter Butter, gehackter Petersilie und Kümmel über größerm Feuer gesotten. Einige lassen auch Petersilie und Kümmel weg, und gießen Wein und Zitronsaft dazu.

3) Die Krebse sind überall eine Gastspeise, so lange sie gut bey Leibe sind.

4) Wenn man Krebse im Keller stehen hat, so pfleget man sie zu mästen. Dieses geschieht entweder mit etwas angekochten Mohrrüben, oder süßer Milch, oder mit Bier, worinn Eyer zerquirlet sind, oder mit Sahne, wovon nur immer wenig den Krebsen aufgegossen wird. Man muß aber die so gemästeten Krebse, einige Stunden vor dem Kochen, in frischem und abgewechseltem Wasser stehen lassen, daß alle Säure von ihren Schalen komme. Auch muß man genau nachsehen, daß keine todte Krebse mit gekochet werden.

53) Austern.

Die Austern werden lieber roh von denen gegessen, die einen schwachen Magen haben, und die gebratenen nicht gut verdauen können. Die gebratenen aber schmecken weit lieblicher, und man geht damit so um, daß die Austern mit einem Messer aufgestochen, in ihren Schalen aber auf einem Roste über Kohlen gebraten, Zitronsaft hineingetröpfelt, geriebene Semmel aber oben aufgestreuet werde.

Siebentes Kapitel.

Braten.

Die Leserinnen müssen sich bey den Braten, wenn sie nicht zähe werden sollen, erinnern, was oben vom Mortificiren des Fleisches gesaget worden. Hierzu können im Winter wohl 5 bis 6 Tage, im Sommer aber, nach Beschaffenheit der Wärme oder Hitze, 1, 2, auch 3 Tage erforderlich seyn. Je jünger das Fleisch, desto bessere Braten. Von alten Thieren ist nichts taugliches zu erwarten. In gleicher Absicht muß es fett seyn, wenn es delicat schmecken soll, als welches sogar in Ansehung des Geflügels zu bemerken ist. Wer das Fett nicht genießen kann, der lege es zurück. Ist es nicht fett, so ist das Spicken Nothwendigkeit.

Soll der Braten recht gut werden, so brate man ihn so schnell, als möglich; nur muß ihm die Flamme des Feuers nicht zu nahe, sondern wenigstens 1 Fuß breit davon entfernet seyn, damit der Braten nicht vor der Zeit zubrenne, auch keinen sengricht-räuchrigen Geschmack annehme.

Zum Bratenfeuer ist Ellern- und Birkenholz das beste. Eichenholz ist weniger gut, und wirft Funken und Kohlen von sich umher. Man lasse das Holz auf eisernen Böcken hohl liegen, so kann man starke Hitze, mithin schnelles Braten, bewirken, und so einzig und allein gut braten, auch die Hälfte Holz ersparen.

Große Stücken Fleisch müssen gleich im Anfange mit einem sichern Gleichgewichte am Spieß wohl befestiget werden, damit der Braten nicht auf der einen Seite gahr, auf der andern roh werde und bleibe. Auch richte

richte man sich nach der Zeit, wenn der Braten angerichtet werden soll. Keiner Speise schadet es so sehr, als dem Braten, wenn er entweder zu lange gebraten, oder auf irgend eine Art warm erhalten wird, weil man ihm sodann keine Nahrung geben kann, wie es doch z. B. bey a la Braise gahr gemachten Speisen wohl angeht. Auch stecke man nicht Braten verschiedener Art, z. B. junges Geflügel und Kälberbraten, an einen und eben denselben Spieß. Eins von beyden würde dabey zu leiden haben.

Noch ist hierbey des Bratens unter einer **kesselartigen Kuppel** zu gedenken, welche vor dem Bratofen den Vorzug hat, daß man dabey weniger Kosten hat, und, wie beym Spießbraten, die Hitze vermehren oder vermindern kann, auch kein großer Raum dazu erforderlich ist. Nur muß die obere Hitze die untere immer um einige Grade übertreffen, damit der aufsteigende Brodem von der Hitze verzehret werde, da solcher dem Geschmack des Bratens, wie auch der Gesundheit des Genießenden, nachtheilig seyn könnte; auch wird das Kochen von unten verhütet. Eine solche Kuppel kann, wie sie in dem **braunschweigischen Kochbuche** beschrieben wird, von starkem Eisenblech, im Boden platt, und mit einem zwey Finger breiten Rande umgeben, zwey Fuß im Durchmesser breit, und $1\frac{1}{4}$ Fuß hoch seyn; sodann legt man vier Backsteine (Mauersteine) ins Gevierte, einen gegen den andern, doch so, daß zwischen zweyen immer eine zwey Finger weite Oeffnung bleibe. Zwischen diesen Steinen schüttet man dann einige Schaufeln voll glühender Kohlen, das zum Braten bestimmte Stück Fleisch oder Geflügel leget man auf eine unter die Kuppel passende irdene Schüssel, thut nach Verhältniß der Größe desselben, nebst etwas Salz, $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dabey, setzt dann die Schüssel recht gerade auf die Backsteine, deckt die

Kuppel

Kuppel darüber, und schüttet auf dieselbe glühende Kohlen, und zwar so viel, daß die Hitze von oben stärker, als von unten werde; alle Viertelstunden hebt man die Kuppel ab, und begießt den Braten mit der darunter befindlichen Butter, und fast eben so oft macht man unten und oben frisches Feuer, als auf welche Weise es beynahe so schnell, wie am Spieße, braten muß. Einige Groschen Kohlen können hinreichen, eine starke Kalbskeule, eine Gans, oder einen Puter, gahr zu braten. Da aber nur ein Braten, und zwar von einer der Kuppel angemessenen Größe, darunter verfertiget werden kann, so ist diese Methode nur für kleine Haushaltungen anwendbar, es wäre denn, daß man mehrere Kuppeln halten und anbringen könnte.

1) Taubenbraten.

Es ist schon oben gesaget worden, wie das Geflügel vorzubereiten und zu zäumen ist. Die Tauben werden gefüllet, in ihren Leib etwas Mayeran gestecket, am Spieße mit Salz bestreuet, und fleißig am Spieße mit Butter begossen.

1) Die wilden Tauben werden eben nicht gefüllt, aber gespickt; wiewohl das letztere zuweilen mit zahmen Tauben auch wohl geschieht, um sie als wilde vorzustellen.

2) Man kann auch in der Eil Taubenbraten in einem Tiegel machen, welchen man wohl verdecket, nachdem Butter eingeleget worden. Man muß sie umkehren, daß beyde Seiten braun werden. Sie braten recht gut, und man kann auch einen Schmortopf oder eine Casserolle dazu nehmen.

2) Hühnerbraten.

Da die alten Hühner zu Suppen oder Potagen am besten sind, so bratet man nur die jungen. Man

sticht

sticht ihnen grüne Petersilie und Mayeran in den Bauch, und begießt sie fleißig mit Butter. Sie können auch, wie die Tauben, in einem Tiegel, oder einem Schmortopfe gebraten werden.

1) Wenn man die jungen Hühner weiß oder blaßgelb braten will, so werden sie einzeln an einen Spieß gestecket, über Kohlen gehalten, und mit Butter bestrichen, daß sie etwas anlaufen müssen, man trocknet sie hierauf wieder ab, da man sie dann, wenn man sie gespicket haben will, erkalten läßt, und hierauf mit recht weißem Specke so spicket, daß Ordnung in den Reihen gehalten werde. Sodann sticht man die Hühner wieder an den Spieß, und begießt sie mit zerlassener, aber nicht brauner, Butter. Mit den Kapaunen wird vornehmlich so verfahren, welche man aber auch in einem Schmortopfe braten kann. Kürzer aber kömmt man beym Braten des Geflügels am Spieße hiermit davon, wenn es nämlich recht weiß bleiben soll, daß man die Brust und Keulen mit Speckscheiben belege, und einen, oder nach Erforderniß mehrere, Bogen Papier darum mache.

2) Junge Hühner sowohl, als Kapaunen, werden auch mit Sardellen, oder gewässertem Heringe, durchzogen. Es geschieht mit der Spicknadel, und die Sardellen oder der Hering, müssen in Striemeln, wie der Spickspeck, länglicht geschnitten werden. Die Heringsmilch wird zerhackt, und unter die Butter in der Pfanne gemengt, womit die Hühner oder Kapaunen begossen werden.

3) Kalekuten.

Die jungen und halbgewachsenen Truthühner werden sauber gespicket, und wie zuvor von den Hühnern und Kapaunen gesaget worden, weiß oder gelblicht gebraten,

braten, auch wohl Papier gegengestecket, daß sie von der Hitze nicht braun werden. Die alten Truthühner werden eben so gebraten.

1) Wenn die Kalekuten nicht gespicket werden, welches jedennoch die gewöhnlichste Weise ist, so stecket man sie an den Spieß, trocknet sie am Feuer, und bestreichet sie erst, wenn sie angetrocknet sind, mit kalter Butter, worauf sie äußerst gelinde fort braten, und immer so bestrichen werden müssen. Man bindet ein mit Butter bestrichenes Papier, wenn sie genugsame Farbe haben, herum, und bestreichet sie ferner mit Butter, bis sie gahr und mürbe gebraten sind.

2) Ein großer fetter Puter oder Kalekute, der gut mortificiret ist, muß in 2 Stunden an raschem Feuer gahr gebraten werden. Ist er gefüllt, so läßt man ihn eine halbe Stunde länger braten, damit das Gefüllsel inwendig nicht roh bleibe. Will man sich eines solchen Gefüllsels, wie es Kap. 4. Nr. 10. angegeben worden, nicht bedienen, so verfahre man nach dieser Regel: Man nimmt die rohe Leber des Puters, klopfet sie mit einem Messerrücken, nimmt dann alle Sehnen heraus, hackt das übrige recht fein nebst einer Zwiebel und einigen Sardellen, macht dann von $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und 4 Eyern ein Rührey, thut eine halbe in Wasser erweichte, mehr alte als frische, Semmel nebst dem Gehackten dazu, wie auch noch 1 Eydotter, eine Priese Muskatennuß und gehöriges Salz, füllet diese Farce vorn in den Kropf und nähet solchen zu. Nur bringe man nicht zu viel darein, sondern lieber das Mehrere in den Puter selbst, damit die Haut nicht zerplatze, und den Braten verunziere.

4) Enten und Gänse.

Enten und Gänse werden nicht gespicket; es wird ihnen aber Beyfuß nebst Aepfeln eingestecket, um mit

zu

zu braten. Man liebet sie gelbbräunlich gebraten, so, daß die obere fette Haut croquant, und nicht weich sey, daher kein Speck oder Papier umzubinden ist. Eine Gans kann bey ziemlich starkem Feuer in $1\frac{1}{2}$ Stunde gahr seyn; ist sie aber mit Aepfeln, Kastanien oder Kartoffeln gefüllet, wird sie eine halbe Stunde mehr zum Gahrwerden haben müssen. Junge Enten dürfen nur halb so lange braten.

1) Getrockneter Beyfuß muß von seinen Blättern entlediget seyn. Man pflücket ihn ab, ehe er aufgetrocknet wird. Die Blüthknospen werden allein dran gelassen. Er muß daher eingesammlet werden, ehe sie aufbrechen. Bevor aber der Beyfuß in den Braten gestecket wird, muß er in Wasser abgesotten werden, weil er sonst nicht weich und recht eßbar wird.

2) Es ist zwar willkührlich, Aepfel in den Braten zu stecken, von welcher Art sie sind; allein kein Apfel schmecket in und mit dem Gänsebraten so gut, als der Borsdorfer, welcher auch dem Fleische einen angenehmen Geschmack mittheilet.

3) Wilde Enten und Gänse werden gespicket. Erstere schmecken meistens nach Fischen, weshalb man ihnen einige Zwiebeln, oder noch besser Hering, einstecket. Viele ziehen inwendig in die wilde, alte Enten hineingesteckte Gewürznägelein vor; die jungen Enten aber bedürfen deren nicht; sie haben noch einen reinen Geschmack.

5) Rebhühner und Fasanen.

Dieses Geflügel wird im Braten völlig, wie die Kapaunen, behandelt. Das größere wilde Geflügel aber wie die Kalekuten, oder wenigstens nur in geringerer Veränderung.

6) Schnepfen.

Die Schnepfen werden theils gespicket, theils nicht gespicket, das Eingeweide aber nicht ausgenommen. In Butter geröstete Semmelschnitte werden in der Bratpfanne unter ihnen geleget, damit ihr Saft darauf auströpfeln könne. Diese Semmelschnitte werden beym Anrichten um die Schnepfen in der Schüssel hergeleget.

7) Krammetsvögel.

Dieses Geflügel wird gleichfalls nicht ausgenommen und ungespickt gelassen. Man muß sie eben so fleißig, als die Schnepfen, mit Butter begießen, auch ihnen ebenfalls Semmelschnitte, währenden Bratens, unterlegen. Einige braten die Krammetsvögel nicht am Spieße, sondern nur auf dem Roste über Kohlen. Man hält eigene kleine Spießchen für diese Vögel, die allenfalls auch vom Holze seyn können, und an dem großen Bratspieße befestiget werden, um mittelst desselben durch den Bratenwender umgedrehet zu werden. Sehr schön schmecken die Vögel, wenn sie im Braten mit gestoßenen Wacholderbeeren überstreuet werden.

8) Lerchen.

Die Lerchen werden eben wie die Krammetsvögel gebraten. Man muß sehr darauf sehen, daß diese und noch kleinere zu bratende Vögel nicht zu sehr mit Feuer angegriffen werden.

9) Kälberbraten.

Der Kälberbraten wird nicht gespicket. Doch nehmen sich einige auch wohl die Mühe, ihn zu spicken. Man gießt Bier zu der Butter in die Pfanne, um den Braten damit zu begießen. Will man Landwein nehmen,

nen, so schmecket derselbe desto besser. Dieser Braten wird am Spieße in 2 Stunden, oder, nachdem er dicke und schwer ist, eine halbe Stunde länger, gahr gebraten.

10) Hammelbraten.

Man sticht in den Hammelbraten Schalotten, auch Salbeystängel, wovon der Braten den angenehmsten Geschmack erhält.

1) Im Fall man keine Schalotten haben könnte, muß Knoblauch eingestecket werden.

2) Man saget es nicht, wie es auch bey vielen andern Speisen geschehen, daß dieser und andre Braten, beym Anstecken an den Spieß, gesalzen werde, da es sich von selbst versteht.

3) Der **Lammsbraten** wird auch mit Schalotten oder Knoblauch gespicket, und erhält zugleich ein Gefüllsel von geriebener Semmel, Butter, Muskatenblumen und Eyerdottern.

4) Man pfleget zu dem Hammelbraten gemeiniglich eine besondere Sauce aufzusetzen, die aus klein gehackten Zwiebeln, Weinessig, etwas Zucker und Butter zusammengeschwitzet ist. Auch ist es dem guten Geschmacke gar nicht entgegen, wenn zu der Brühe schon in die Pfanne Essig gethan, und der Braten damit begossen wird. Wie denn auch der Schöpsenbraten wohl schmecket, wenn er eine Nacht in Essig gelegen hat. Das Klopfen des Hammelbratens ist nicht zu vergessen.

5) Wenn dieser Braten offen und frey am Spieße ist, so kann er in 2 kleinen Stunden gahr seyn. Man kann ihn aber auch mit Papier bebinden, und einen harten Pastetenteig darum schlagen. Dann läßt man ihn eine Stunde länger braten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten macht man den Teig und das Pa-

pier davon ab, und läßt den Braten dann schnell eine gelbbraune Farbe annehmen. Will man aber den Lammsbraten zierlicher haben, so wird er auf der Keule gespickt, das Nierenstück mit einem halben Bogen Papier bebunden, und in einer halben Stunde so gahr gebraten, daß er zuletzt eine gelbliche Farbe annehmen muß.

11) Schweinebraten.

Außer dem Salze wird zum Schweinebraten kein anderes Gewürz, als einige Salbeystängel, genommen. Wenn der Schweinebraten von keinem Speckschweine ist, als wovon man nur die so genannte Schellribben hat, und dies die Seiten sind: so muß man die Haut mit dem Messer, von Distanz zu Distanz, schlängelicht aufschneiden. Unter allen Braten verträgt der Schweinebraten noch den Ofen am besten, wiewohl ein Schweinebraten am Spieße immer noch besser schmeckt. Will man ihn im Geschmacke des wilden Schweinsbratens haben, so muß man ihn einige Tage, wenn er aber vom alten Schweine ist, noch länger in nur gemeinen Essig eingelegt haben.

12) Rindsbraten.

Aus dem Hintertiertel wird ein recht großes Stück Fleisch tüchtig geklopfet, an den Spieß gestecket, und recht fleißig begossen.

1) Dieser Rindsbraten schmecket besser, wenn er nach dem Klopfen mit Salz eingesprenget, nach einigen Stunden Essig aufgetröpfelt, und in Scheiben geschnittene Zwiebeln darüber geleget werden, welches alles den Abend zuvor geschehen muß; damit das Fleisch die Nacht hindurch so liegen bleibe.

2) Wenn

2) Wenn der Braten nicht hart werden soll, so muß die erste Hitze nur ganz gelinde seyn. Einige ziehen auch eine Rinde über diesen Braten, wenn sie, nach jedesmaligem Begießen mit Butter, Mehl aufstreuen. Doch muß man die Rinde nicht zu dicke machen.

3) Um der Engländer Rost-Beef am besten zu machen, nimmt man am liebsten das Stück Fleisch zwischen der Keule und Niere, worunter der Mürbebraten befindlich ist; solches ist aber nicht genießbar zu machen, wenn es nicht wenigstens so viel Tage, als oben bemerket worden, vorher geschlachtet ist. Man schneidet das daran befindliche lappichte Fleisch ab, daß es ein ziemlich viereckichtes Stück bleibt. Sollte auf den Mürbebraten zu dicker Talg sich befinden, so schälet man so viel davon ab, daß er nur überall einen Finger dick damit bedeckt bleibe, sticht ihn mit möglichstem Gleichgewichte so auf den Spieß, daß er nach allen Seiten gleich schwer zu sitzen komme, sticht dann an beyden Seiten, auch wohl oberhalb, kleine Vogelspieße durch, und bindet ihn mittelst derselben am Spieße fest, und zwar mit aller Sorgfalt. Denn, wenn ein so großes Stück inwendig warm wird, läßt es vom Spieße los, und kann nachher nicht wieder befestiget werden. Man bestreicht sodann so viel Bogen Papier mit Butter, womit der Braten überall bedeckt werden kann, streuet eine kleine Hand voll Salz darauf, eine Hand voll in Scheiben geschnittene Schalotten, und einige Zitronscheiben; damit beleget man den Braten, und schnüret es mit Bindfaden darauf fest, und läßt ihn vier Stunden an ziemlich starkem Feuer braten. Wenn angerichtet wird, nimmt man alles Papier und Bindfaden davon, und leget ihn so auf die Schüssel, daß der Mürbebraten oben kömmt, giebt dann von seinem eignen Bratenjus darüber, und eine Sardellen- oder andre beliebige Sauce in einer Sauciere daneben.

Man kann auch in Wasser abgekochte Kartoffeln um den Braten garniren.

4) Eine andre Methode, Rindsbraten zu machen, ist diese: Man befestiget denselben am Spieße, ohne ihn zu emballiren, bratet ihn eine Stunde, und begießt ihn unterdessen fleißig mit Butter; sodann nimmt man Roggenmehl, und pudert den Braten überall, wie einen guten Strohhalm dick, damit ein, läßt ihn dann noch 3 Stunden braten, ohne ihn mehr zu begießen. Wenn das Mehl auch ganz schwarz darauf wird, so schadet das nicht. Denn ein Rindsbraten nach dieser Art gemachet, ist nur für Kenner oder Engländer, und diese wissen schon das Gute unter dem schwarzen Mehle zu finden, ohne dafür sich zu ekeln. Eigentlich muß ein solcher Braten am Kohlenfeuer gemacht werden, wie das in England geschieht, als wovon er auch den Namen hat. Denn in England wird fast nur allein bey Steinkohlenfeuer gebraten, und sehr gut, daher man nicht zu denken, daß der Britte den Braten nur halb gahr esse. Nein! er ist gewiß dann schon gahr, wenn man ihn anderswo noch Stundenlang bratet, da man irrig die im Fleische noch befindlichen Säfte für Blut hält. Denn wäre es das, so müßte jedes gebratene Fleisch schwarz und nicht weiß werden, und das Vieh fehlerhaft geschlachtet seyn, wie solches an geschossenem Wildprät zu sehen, welches nie das Weiße des zahmen geschlachteten Fleisches annehmen kann, und das doch geschehen müßte, wenn es geschlachtet gehörig ausbluten könnte.

13) Hasen.

Vom Hasen wird nur der Rücken und Hintertheil gebraten. Wenn er abgezogen und etwas ausgewässert ist, so wird er sauber gespicket, vorne durch den

hohlen

hohlen Leib, auch hinten durch die zwey Viertel, gespeilet, und währenden gelinden Bratens fleißig mit brauner Butter begossen.

1) Wenn dem Hasen das Fell abgezogen worden, so hat er über dem Fleische noch eine Haut, die ihm vor dem Spicken auch noch abgezogen wird. Diese Haut kann nicht, wie das Fell, ganz herunter gebracht, sondern nur immer Fleckweise mit dem Messer abgenommen werden. Wenn man nämlich mit der Schärfe des Messers den Anfang der Haut, oder eines Theils derselben, vom Fleische aufgehoben, so wird der Daum gegengesetzet, und der Anfang des Fells, zwischen Messer und Daum, fest gehalten und fort gezogen, so weit es halten will. Reißt es ab, so fängt man die Operation von neuen an, und dieses heißt den Hasen **häuteln**.

2) Die Sprünge oder Hinterfüße müssen nicht abgehauen, oder verstümmelt, sondern ganz gelassen werden. Der Untertheil dieser Hinterfüße, oder die Pfoten, behalten ihr rauches Fell, welches zur Zierde des Bratens dienen muß. Man wickelt deswegen Papier umher; damit das Feuer die Haare am Bratspieße nicht absenge oder schwarz mache.

3) Kopf, Hals, Vorderfüße, Ribben des Vordertheils, wovon die Hälfte, der Queere nach, etwa nur am Rücken des Hasen bleiben, Lunge, Herz und Leber kommen nicht zum Braten, und werden unter dem allgemeinen Namen **Hasenklein** begriffen, und besonders gekochet. Die Nieren allein werden an dem Braten gelassen.

4) Wenn man den Hasen währenden Bratens mit süßer Sahne begießt, so wird er davon sehr mürbe

und saftig. Es muß aber dieses bald zu Anfange seines Bratens, und nicht zuletzt geschehen. Außer dem, daß der zu späte Gebrauch der Sahne die gesuchte Wirkung nicht mehr haben könnte, so würde es Unzierde, wo nicht den Unwissenden gar Ekel erregen, wenn von der zu späte aufgegossenen Sahne, beym Anrichten, hin und wieder etwas Weißes, über und an dem Braten hervorscheinen sollte. Einige beträpfeln auch wohl den Braten am Spieße mit Zitronsaft, es muß aber nicht zugleich mit der Sahne geschehen, weil diese dadurch käsicht werden könnte.

5) Beym Häuteln des Hasen muß man nicht vergessen, ihm das Schloß hinten entzwey zu schneiden; damit das Weidloch recht gereiniget werden könne. Ohne diese Vorsicht würde den anliegenden Theilen des Fleisches, durchs Braten, ein sehr übler Geschmack zugezogen werden.

6) Beym Anrichten des Hasen auf der Schüssel wird die Butter aus der Bratpfanne dazu gegossen, oder selbige in einem besondern Gefäße aufgesetzet.

7) Sehr gebräuchlich ist es, **gebratene Hasen mit saurem Kohle** zu essen. Es ist bekannt, daß der für sich besonders gekochte Kohl in einer Schüssel angerichtet, und der Hase darüber geleget werde. Noch gebräuchlicher, und auch für manchen Mittelmann ökonomischer, ist es wohl, daß der gebratene Hase am ersten Tage allein, an einem der folgenden Tage aber der übergebliebene Theil des Hasenbratens mit saurem Kohle gegessen werde. Man leget den Rest des Bratens entweder in die Schüssel, und schüttet den heißen Kohl darüber, oder man hauet den Rest durch, und

läßt

läßt ihn in einem Tiegel, oder Schmortopfe, mit dem Kohle ein wenig durchkochen.

8) Auch ist es gewöhnlich, daß die von der ersten Mahlzeit übrig gebliebene Hinterviertel eines Hasenbratens auf dem Roste, zu einer folgenden Mahlzeit, gebraten werden. Man kerbet sie mit dem Messer ein, bestreichet sie mit Butter, und bestreuet sie mit zerstoßenen Wacholderbeeren, so wie man es mit den Gänse- und Kalekutenkeulen, die von den Braten übrig gelassen worden, zu machen pfleget; nur daß diese Keulen nicht mit Wacholdern, sondern mit zerstoßenem Pfeffer und geriebener Semmel, bestreuet werden.

9) Wenn von dem Hasenbraten nicht viel Fleisch bey der ersten Mahlzeit übrig bleiben können, so zerhauet man es, und nimmt es mit unter das so genannte **Hasenklein**. Dieses Hasenklein aber wird gemeiniglich auf mehr als eine Weise gekocht.

10) **Hasenklein mit einer Musbrühe:** Wenn ersteres weich gekochet worden, so wird in einem großen geräumigen Tiegel Pflaumen- oder Kirschmus, mit einem Theil der Fleischbrühe, Butter, Landwein, oder Weinessig und Zucker, fein geschnittener Zitronschale und Lorbeerblättern aufgesetzet, und das Hasenklein hinzu gethan, daß es von der Musbrühe durchzogen werde. Beym Anrichten wird zerstoßener Zimmt überher gestreuet.

11) **Hasenklein als ein Ragout** wird also gemachet: Das Hasenklein wird fast gahr gekochet, alsdann die Fleischbrühe davon in einen Tiegel gegossen, hiermit aber fein zerschnittener Speck, braun Mehl, Wein-

Kreuzes, so ist es klar, daß die Kraft, mit der sie auf einander wirken, in der Richtung der Linie AB liegt, die sie verbindet.

Wenn wir nun die Kraft, mit der A auf B wirkt, in zwei Kräfte zerlegen, von denen die eine in die Richtung AC, die andere in die Richtung AD fällt, so ist die Kraft, mit der A auf C wirkt, gleich der Kraft, mit der A auf B wirkt, und die Kraft, mit der A auf D wirkt, gleich der Kraft, mit der A auf B wirkt, multiplicirt mit $\frac{AD}{AB}$. Ebenso ist die Kraft, mit der B auf C wirkt, gleich der Kraft, mit der B auf A wirkt, und die Kraft, mit der B auf D wirkt, gleich der Kraft, mit der B auf A wirkt, multiplicirt mit $\frac{BD}{AB}$.

Elementarsätze.

Satz 1. Wenn zwei Massenpunkte A und B auf einander wirken, so ist die Kraft, mit der A auf B wirkt, gleich der Kraft, mit der B auf A wirkt, und diese Kraft wirkt in der Richtung der Linie AB, die A und B verbindet.

Satz 2. Wenn zwei Massenpunkte A und B auf einander wirken, so ist die Kraft, mit der A auf B wirkt, gleich der Kraft, mit der B auf A wirkt, und diese Kraft wirkt in der Richtung der Linie AB, die A und B verbindet.

Mehl, zerstoßenen Zimmt, und klein geschnittene Zitronschale, siedet dieses mit Weinessig und Wasser nur gelinde und so lange, bis es semisch geworden ist. Man streichet es hierauf durch ein Haarsieb, und setzet diese Sauce neben dem Braten auf. Man kann auch das **Fleisch vom wilden Schweine** in Wasser und Salze gahr gekochet haben, und es hierauf in eben einer solchen Kirschbrühe durchziehen lassen, und damit aufgeben. Sollte die Brühe von dem Weinessig zu sauer geworden seyn: so muß man sie mit Zucker noch so versüßen, als man sie verlanget.

2) Ein wildes Schweinszimmer wird auch wohl paniret, und zwar auf eben die Weise, als es mit einem Stücke Rindfleisch geschieht. Geriebene Semmel und eben so viel geriebenes schwarzes Brod, Zucker, geriebene Zitronschale und Butter, die geschmolzen ist, werden zu einem steifen Brey zusammen gerühret, womit das vorhin gahr gekochte Zimmer eines Queerfingers hoch überzogen, und in einer Tortenpfanne, die unter und über sich Kohlen hat, fein gelbbraun gebacken wird. Mit einem Hirschzimmer kann es eben so gehalten werden. Viele lassen aber bey der Panirung des Schweinszimmers den Zucker ganz davon, und nehmen statt dessen zerstoßene Wacholderbeeren.

3) Wenn ein wilder Schweinsbraten auf dem Tische gewesen, und noch etwas vom Wildprät daran geblieben, so kann er klein gehauen, und wie beym Hasenbraten Nr. 13. Anmerk. 10. 11. 12. gesaget ist, bereitet werden.

15) Wilder Schweinskopf.

Der wilde Schweinskopf wird nicht nur von Vielen für das niedlichste Stück des Schweins gehalten, son-

sondern er wird auch, an solennen Tagen, zum besondern Putz der Tafel, gleich zuerst vor dem Anfange der Mahlzeit mit aufgesetzet, und muß wohl gar, als ein Schaugericht, z. E. bey Hochzeiten, auf der Tafel, wenigstens den ersten Tag, darstehen; und allererst, an einem der folgenden Tage, angeschnitten und gegessen werden. Fehlet es an einem Kopfe vom wilden Schweine, so wird einer vom zahmen genommen, um ein Schauessen abzugeben. Man muß daher die Vorbereitung und übrige Zurichtung des Schweinskopfes wissen, die auf zwey verschiedene Arten vorgenommen werden.

1) Die Haut des Kopfes wird nicht abgezogen. Man nimmt die zwey vordern Läufe (Füße) zusammen, zieht sie gegen die hintern zu, und schneidet den Kopf, oben am Genicke, so weit die Ohren langen, und an beyden Seiten der Büge herunter, worauf er vollends abgehacket wird. Mittelst eines zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder herausgesteckten Spießes wird er nun über ein Feuer glatt abgesenget, und was zurück bleibt, mit einer glühenden Schaufel, oder Kohlenzange, vollends noch weggenommen. Hiebey muß man ihn öfters mit Speck bestreichen, um ihm eine recht schwarzbraune Farbe zu geben. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hange, und dann das obere auch, damit der Rüssel überweg hänge. Wenn hierauf der Kopf eingewässert und abgesäubert worden, so wird er mit Wasser, Essig und Wein, zu gleichen Theilen, vielem Salze, Salbey und Lorbeerblättern gahr gekochet. Sollte die Brühe abgehen, ehe er gahr ist, so muß Wasser, Essig und Wein nachgegossen werden. Man muß den Kopf in der Brühe erkalten lassen. Nur geschehe es nicht in einem kupfernen, sondern lieber in einem

einem hölzernen Geschirre, weil er in ersterem ganz bitter werden müßte. Bey dem Anrichten wird er, unten zu, gleich geschnitten, die Haut ein Paar Queerfinger um den Kopf herum weggeschnitten, damit das Weiße abstechen möge, und wenn er auf die Schüssel hingestellet, auch mit Buchsbaum, oder Myrrhen und Pommeranzen, oder Zitronzweiglein, auch allerley Blumen bestecket worden: so wird ihm eine ganze Zitrone, oder ein schöner Apfel, wie etwa der Borsdorfer ist, ins Maul gestecket, welches dem Auge einen gar gefälligen Anblick verursachet. Es wird aber, wie vorhin gesaget worden, der so geputzte Schweinskopf vor der Mahlzeit, mitten auf die Tafel, und zwar so hingestellet, daß er die Schüsseln mit dem Gebackenen in seiner Mitte, auf beyden Seiten, habe.

2) Noch eine andere für solenne Tage gebräuchliche Vorbereitung und Zurichtung des Schweinekopfes ist diese: Wenn ihm die Haare im Feuer und durch glühendes Eisen abgesenget worden, so schwärzet man ihn. Man brennt einige Hände voll Haberstroh zu Asche, machet sie klein, reibet sie durch einen feinen Durchschlag, vermischet sie mit Eyerweiß, und bestreichet hiemit den abgetrockneten Kopf. Ist dieser erste Anstrich trocken geworden, so wird er wieder bestrichen, bis er völlig schwarz ist. Hierauf schneidet man die Zunge aus, und löset ein wenig das Fleisch um das Ober- und Untermaul, damit es nicht im Kochen aufberste. Nun wird er eben so, wie mit dem vorhin beschriebenen geschieht, in einem Kessel gewürzet und gahr gekochet. Man kann ihn in eine von Salz und Essig gemachte Lake bis zum Gebrauch einlegen, wenn das Gastmahl, welches er zieren soll, noch entfernt ist. Auch wenn er angeschnitten und davon gegessen wor-

den, kann er wieder in solche Lake geleget, und eine kleine Dauerspeise bleiben. Die Zunge wird aber der Länge nach durchgeschnitten, und neben der Zitrone beygestecket. Noch ist zu merken, daß der Kopf nach beyderley Zurichtungen seine Ohren, die inwendig wohl von Haaren zu befreyen sind, behalten müsse. Uebrigens wird dieser Kopf mit Weinessig und gestoßenem Pfeffer gegessen. Sollte es nach der Beschaffenheit der Jahreszeit an Blumen fehlen, um den Rand der Schüssel damit zu belegen, so muß man Orangeriezweiglein dazu nehmen. Sollten aber auch diese mangeln, so müssen Zitronscheiben, auch Scheiben von rothen und gelben Rüben, die zierlich gekräuselt sind, wechselsweise auf den Schüsselrand geleget werden. Einige aber garniren auch den Rand mit geräucherten Hammelzungen, welche, in zwey Hälften zerschnitten, umher geleget werden, und zwar so, daß der Schnitt unten auf den Rand zu liegen komme.

16) Hirsch- und Rehwildprät.

Dieses Wildprät muß gespickt, und währendem Braten mit Butter fleißig begossen werden. Wenn der rothe Hirsch, zur Zeit der so genannten Hirschfeiste, sehr feist ist, so bedürfen vornehmlich die Zimmer gar nicht des Spickens. Man findet sie vielmals alsdann so feiste, daß man ihnen das Feiste, wenn es einige Queerfinger dicke ist, zur Hälfte sauber abschälet, und solchergestalt an den Spieß stecket.

1) Das Spicken eines Bratens erfordert Genauigkeit. Die Speckstriemeln müssen nicht grob oder dicke seyn. Je dünner und feiner sie sind, desto zierlicher lassen sie. Diese feine Speckstriemeln müssen nicht weitläuftig, sondern dichte neben einander stehen.

So

So müssen sie auch nicht in Unordnung hie und da seyn, sondern in längern oder kürzern Linien fortlaufen, und überhaupt die Geschicklichkeit und Accurateſſe der Hausmutter, oder ihrer Untergebenen, veroffenbaren.

2) Die Hinterzimmer der Hirsche und Rehe behalten zur Zierde ihre Enden (Schwänze), die man auch wohl mit Papier besticket, damit die Haare nicht beym Braten an- oder abbrennen. Auch die Läufte (Füße) werden nicht abgehauen. So müssen auch die Schalen und Geäffter (die vordersten und die kleinen Klauen an den Läuften) nicht weggenommen werden. Die Läufte werden, mittelſt eines Schnitts zwischen der großen Sehne und dem Knochen der Beine, zierlich durchgestecket und umgebogen, auch die Läufte mit Papier bestochen, daß die Haare rein und unversenget bleiben mögen.

3) Viele vermeynen, ihrem Rehbraten einen beſsern Geschmack zu verschaffen, wenn sie solchen mit zerstoßenen Wacholderbeeren bestreuen, und sie irren sich auch nicht damit. Wenigstens dienen die Wacholderbeeren dazu, daß ein älterichter Geschmack des Wildprâts damit vertrieben werden könne.

4) Der Reſt eines Hirsch- oder Rehbratens kann eingehacket und mit solchen Brühen bereitet werden, als bey dem Hasenbraten Nr. 13. Anmerk. 10. 11. 12. angegeben worden. Das Kochfleisch kann eben so bereitet werden; man kann es aber auch mit einer Weinbrühe so zurichten, daß man es mit ein wenig weiß gebranntem Mehle, Salz, Lorbeerblättern, ein Paar ganzen Zwiebeln kurz einkoche; hierauf zuletzt etwas Wein, geriebene Zitronschale und Zitronsaft, Zucker und Korinthen hinzuthue, und wenn es ein wenig damit durchgekochet iſt, noch ein Paar abgerührte Eyer-

dotter hinzufüge. Und eben so kann auch der Rest eines Hirsch- und Rehbratens zur Veränderung gleichfalls zubereitet werden.

5) Da das Wildprät vieler Orten sehr rar ist, so hat man an **Hammelzimmern** und **Hammelkeulen** ein Surrogat, die auf Wildart so bereitet werden: Man läßt von einem Hammel, je größer, desto besser, die Vorderkeulen wie beym Wild ablösen. Von den Hinterkeulen läßt man nur das lange Bein und etwas von den Keulen abhauen; alles Häutige wird abgezogen, die Rippen kurz abgehauen, und alles Fett weggeschnitten, sodann 4 bis 6 Tage in Essig gelegt, und dann gebraten.

Hat man eine Hammelkeule vor sich, so wird alle Haut davon abgezogen, mürbe geklopft, und 8 Tage in Essig gelegt, sodann gespickt und gebraten. Die Brühe muß man in der Bratpfanne wie Wildbrühe lassen braun werden.

6) Das Einlegen des Wildprāts in Essig zur längern Dauer ist nicht anzurathen, es müßte denn sehr alt und zu zähe seyn. Bey Hammelbraten nach kurz zuvor gedachter Weise dienet der Essig zur Mortification; daher er gleich frisch nach dem Schlachten einzulegen ist. Ist das Wildprät jung, so bewirkt der Essig eine gänzliche Auflösung aller Säfte im Fleisch, und zieht solche heraus, daß es also von dem Braten hart und trocken werden muß. Es dient aber sehr zur längern Dauer des Wildprāts, wenn man es in seiner Haut unabgezogen hängen läßt. Sollte es aber im Winter hart gefroren seyn, so muß man es in einem mäßig verschlagenen Zimmer nach und nach, und **nicht im Wasser**, aufthauen lassen. Das Wasser würde nur die besten Säfte ausziehen, und den Braten weniger schmackhaft werden lassen.

7) Ein

7) Einen Wildrücken von einem großen Hirsch, wenn er recht voll gespickt und mortificirt ist, bratet man in 2 Stunden, einen Rücken vom Schmalthier aber in einer Stunde am Spieße gahr. Einen Rehrücken und einen völlig ausgewachsenen Hasen kann man bey raschem Feuer in $\frac{3}{4}$ Stunden gahr braten, einen jungen Hasen aber, wie er im Junius und Julius ist, kann man füglich in einer Viertelstunde gahr machen.

8) Zum Schlusse ist noch eines Bratens zu gedenken, dessen Zubereitung in vielen Stücken von allen vorhergehenden abweichet. Dieses ist das so genannte Spanferkel. Beym Abbrühen muß das Wasser nicht heißer seyn, als daß man zur Noth einen Finger darin halten kann. Wenn es rein ausgeschlachtet und ausgewaschen ist, so tressirt man die Keulen breit aus einander, und sticht einen hölzernen Speil queer durch das Schloß, daß solcher die Keulen aus einander halte, bindet die Beine einwärts, und die vordern Beine schiebt man in das Gelenke zusammen, daß sie unterwärts zu liegen kommen, und bindet sie mit Bindfaden zusammen, daß es eine natürliche Lage erhalte. Dann sticht man es der Länge nach auf den Spieß, daß solcher durch den Hals geht und zum Rüssel heraus kömmt, damit kein Loch dadurch verursachet werde, und läßt es dann eine Stunde an mittelmäßigem Feuer braten. Statt daß man andre Fleischarten während des Bratens mit Butter begießt, nimmt man hier ein Stück abgeschälten Speck, sticht es auf einen Vogelspieß fest, und bestreicht damit fleißig den Braten. Vor allen sieht man dahin, daß das Feuer nicht so stark sey, daß der Braten Blasen bekommen könne, und daß es auch nicht zu schwach sey, und der Braten etwa weich und blaß bleibe. Beydes ist ihm nachtheilig, und macht ihn widrig. Er muß schön gelbbräunlich gebraten, und

die Schwarte knöspricht oder glasartig seyn, so daß sie bricht, wenn man sie schneiden will. Wenn der Braten gahr ist, zieht man Speil und Bindfaden heraus, und giebt ihn mit einigen Löffeln voll gut gesalzenen Jus zur Tafel. Man kann auch die Schüssel mit gebratenen, oder auch nur in Wasser abgekochten, Kartoffeln garniren.

Ich hoffe nun, angehende Hausmütter sollen durch diesen Unterricht in der Küche des Gesindes und des Mittelmannes die allerersten und nöthigsten Geschäffte ihrer Hauswirthschaft eben so richtig einsehen, als auch gut ausüben. Ist noch eine und die andre Bereitungsart dieser oder jener Speise nicht beschrieben worden, so findet man doch in dieser Schrift die gewöhnlichsten. Mit einigem Nachdenken und Vergleichen muß es der Hausmutter daher nicht schwer fallen, das Muster einer zu bereitenden Speise, von der sie irgends höret, oder solche irgendwo ißt, in diesem Werke zu finden; um eine hier nicht beschriebene Bereitungsart, einer ähnlichen hier beschriebenen, nachzumachen: welches sofort mit einem Exempel vorgestellet werden könnte, wenn man es nicht für überflüßig halten müßte.

Und da in vielen Häusern des Mittelmannes zuweilen Pasteten, am öfterſten aber allerley Gebackenes und eingemachte Früchte gegessen werden: so soll, damit der Unterricht nicht unvollständig bleibe, auch hiervon in dem folgenden Bande das Nöthigste beygebracht werden.

Verbesserungen:

S. 625. Z. 17. lies Schwemmklöße.
S. 652. Z. 19. lies Consomme'.

Regi-

Register.

A.

Ausgeberin, Schließerin, was sie für Eigenschaften haben muß 345
Austern 747

B.

Bier und Branntwein 54 ff. wenn dem Gesinde zu geben, das. Unfug dabey, das. die Dosis davon 56
Braise, wie eine gute zu machen 650 ff.
Braten, 162 ff. Tauben, das. Hühner 164. Gänse 165. Enten 166. Kälber, das. Hammel 168. Schweine 169. Sauerbraten 171. alle Braten wohlschmeckend zu machen 468. Eigenschaften eines guten 469. wie damit in der Küche umzugehen 470. Spießbraten werden den Ofenbraten vorgezogen, ebd. Ofenbraten, wie solcher zu machen 471. Braten unter dem Kessel 472. Topfbraten, ebd. Rostbraten, das.
Braten, guter, entsteht vom schnellen Braten 746. wie weit das Feuer davon seyn muß, ebd. das beste Holz dazu, ebd. Braten unter einer kesselartigen Kuppel 749
Braten, für den Tisch des Mittelmannes 750 ff. Tauben, ebd. Hühner, ebd. Kalekuten, 751. Enten und Gänse 752. Rebhühner und Fasanen 753. Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen 754. Kälberbraten, ebd. Hammelbraten 755. Schweinebraten 756. Rindsbraten, ebd. Rost-Beef 757. Hasen 758. Hasenklein 761. Schwarzwildprät 762. wilder Schweinskopf 763. Hirsch- und Rehwildprät 766
Brod, ob und wenn es in bestimmtem Gewichte dem Gesinde zu geben 32 ff. wenn es zu unterlassen 33 f. frisches, soll nicht oft zu Tische kommen 50. gesundes 200 ff.
Brühen 661. Zitronbrühe, ebd. Rosinenbrühe, ebd. Kalte Musbrühe, ebd.
Budding, 635 ff. Marksbudding 636. von Semmel, ebd. von Reis, ebd.
Butter und Salz beym Kochen 467 ff. wenn Butter an Gartengewächse zu legen, das. fettes Fleisch erfordert viel Salz,

Salz, daſ. Wildprät nur halb ſo viel, daſ. grüne Gartengewächſe gleich anfangs zu ſalzen, damit ihre Farbe nicht verſchieße, daſ.

C.

Carbonade, von Hammelfleiſch 695
Conſomme', oder Kraftbrühe, wie ſolche zu machen 652 ff.
Coulis, weißer 655

E.

Ertüffeln, in wie fern ſie verdächtig für die Geſundheit der Menſchen zu halten 207 ff. verurſachen tödtliche Verſtopfungen bey Kühen. 218
Eyer 147
Eyer, für den Tiſch des Mittelmannes 627 ff. geſottene, ebd. Sohleyer 628. ſaure, ebd. Rühreyer 629. Setzeyer 630. Eyer, fricaſſirte, ebd. mit Senf, ebd. verlorne Eyer mit Johannisbeerſaft 631. dergleichen mit brauner und gelber Robertſauce 631. Eyerkuchen, ebd. mit Räucherfleiſch, ebd. Aepfeleyerkuchen 633. Sardelleneyerkuchen 634. Mohrrübenkuchen, ebd. Leberkuchen, ebd. Schüſſelefſen, ebd.
Eyerkuchen 144. vorſichtiges Braten des Specks oder Fettes dazu 146. verſchiedene Güte des Eyerkuchens, daſ.

F.

Filets de Boeuf a la Broche 709
Fiſche 152 ff. Speiſefiſche, was darunter zu verſtehen, daſ. Salzfiſche 154. mit Milchbrühe, ebd. mit Merrettich 157. mit grüner Brühe, daſ. mit Bollen oder Zwiebeln 158. ſaure, daſ. mit Paſtinaken, Rüben, Kohlrüben und Ertüffeln, daſ. Stock- und Klippfiſch 160. Hering, daſ. Stinz 161
Fiſche, für den Mittelmann, 711 ff. Hecht aus dem Salze, ebd. Tunken dazu 713. mit märkiſchen Rüben 714. mit Paſtinaken, ebd. mit Peterſilienwurzeln, ebd. mit grünen Erbſen 715. mit Senf 716. mit Merrettich, ebd. mit Peterſilienbrühe 717. mit einer ſauren Brühe, ebd. mit Heringsmilch 718. mit holländiſcher Sauce, ebd. Brathecht 719. mit Weintrauben 720. gebackener 721. geröſtet mit einer Kapernſauce, ebd. mit Agreſtbrühe 722. mit ſaurem Kohl, ebd. mit Butter- und Zwiebelbrühe 723. **Zander**, ein ganz gekochter 724. **Karpfen**, naturell 725. braun gekocht 726. **Bley**, **Braſſen** 728. **Kaulbars** 729. Stock-

bars

bars 730. Wels, ebd. Raap, ebd. Aland, ebd. Forelle 731. Lachs, frischer und geräucherter 732. Barbe 733. Stör 734. Schnepel 735. Häseling, ebd. Kaulkopf, ebd. Moränen und Järten, ebd. Neunaugen 736. Lampreten, ebd. Sprotten 737. Sardellen, ebd. Karauschen und Giebeln 738. Schmerlen 739. Gründling 740. Güster, Plötze, Rothauge, ebd. Aal, ebd. Quappe 741. Schley 742. Stinz, ebd. Hering 743. Schollen 744. Klippfisch 745. Stockfisch, ebd.

Fleisch, Mortification desselben 457 ff. Tabelle darüber nach der Jahreszeit 458. muß nicht bis zum Faulwerden ausgedehnet werden 459. Haken, woran das zu mortificirende Fleisch anzuhängen 460. Einwässern desselben 461 ff. Köche unterlassen solches aus guten Ursachen, das. im Winter gefrornes muß nicht im Wasser aufthauen, das. das Dämpfen desselben 466 f. Eingraben desselben statt des Mortificirens 648. Blanchiren 649. Jus von mancherley Fleisch 650.

Fleischspeisen, für den Mittelmann 642 ff.

Fleischspeisen 121 ff. Tauben- und Hühnerfleisch, das. Enten- und Gänsefleisch 124. Hammelfleisch 126. Kalbfleisch 127. Kälbergekröse, Geschlinge, Kopf und Füße 128. Kalbfleisch, geräuchert 129. Rindfleisch, das. Schweinefleisch 136. Speck, Schulterblatt, Kopf und Schinken 140. Lümmel 141. Schwarzsauer 142. Gelbsauer 143

G.

Gänse und Enten 646 f. wie solche abzuthun, ebd. zu putzen 647. mit weißem oder Savoyerkohl 684. wie Enten hiemit zur Gastspeise zu machen, ebd. Gänseklein 685. Enten- und Gänsefleisch mit Pastinaken, Petersilienwurzeln, märkischen Rüben, ebd. eingepökeltes, ebd. mit Kohlrabi und Rüben 686. mit Zwiebeln, ebd. mit Mayeran, ebd. Gänsesauer 686

Geflügel, wildes 647 f. wie solches zu behandeln, ebd.

Gefüllsel, zum Kalekutenbraten 752

Gesinde, das beste Principium, solches zu bessern, ist das Christenthum 349. was die Hausmutter mittelst der Speisung dazu beytragen kann 352

Gesindekost, Anschlag und Berechnung der jährlichen 319 ff. dergleichen nach dem hannöverschen Hausvater 321. nach Eckharts Experimentalökonomie 323. nach der Hausmutter für gute Länder 330. Trankrechnung für männliches Gesinde 338. dergleichen für weibliches Gesinde 343

Gesindespeisung, Form einer zusammenhängenden 285 ff. für die Festtage 286. Aerndtetage 290. dergleichen für Harker 294. dergleichen für Grasmäher 297. für Heumacher 301. eine Winterwoche im Januar 304. Frühjahrswoche im May 309. Sommerwoche im Brachmonat 312. Herbstwoche im September 314

Gesindespeisungsdeputat 345 ff. wenn ein solches gut seyn kann, das. wenn von der Hausmutter die Gesindespeisung selbst zu besorgen oder zu verrichten 351

Gewürze, Eintheilung derselben 57 ff. einheimische dienen zum hohen Geschmack 58. Vorrath davon zu besorgen, das. ausländisches wird gemißbraucht 59

Glace, Bereitung derselben 653 f.

H.

Hammelfleisch 687 ff. mit weißem Kohl, ebd. mit allerley Wurzeln, ebd. mit Bollen 686. mit Mohrrüben 688. mit Brechbohnen, ebd. mit Ertüffeln, ebd. mit langem Kohl 690. Hammelkopf, gebratener, ebend. Hammelkeule a l'Estoufade, ebd. dergleichen als Pastete a la Broche, ebd.

Hühner 645 ff. Abkehlen und Reinmachen derselben, ebd. trocknes Abpflücken vorzuziehen, ebd. wie naß gepflückte für den folgenden Tag weiß zu erhalten 646. Hühner können größtentheils wie die Tauben gekocht werden 677. Potage 678. mit Hering gespickte, ebd. Capilotade 679

K.

Kaffee, ob solcher dem Gesinde, des Morgens, statt der Suppe, zu geben 45 ff. Bey dieser kann länger und stärker gearbeitet werden 46. Patriotismus untersagt die Einführung oder Gemeinmachung des Kaffees unterm Gesinde 47. viele Familien verarmen blos deshalb, daß sie Kaffee trinken 48

Kalbfleisch, kann meistens wie die Tauben gekocht werden 677. Geklopftes 679. in Butter gebratenes 680. mit Sardellenbrühe, ebd. in großen Scheiben, ebd. Kalbskeule im Topf 681. Kälbergekröse, ebd. Geschlinge 682. Leber, ebd. Kalbskopf, ebd. Kälberfüße, gebackene 684

Kalteschalen, wenn sie am meisten gegessen werden 80. von Kofent, das. von Bier 81. von Pflaumen, das. von süßer Milch 82. von saurer Milch, das. von Buttermilch, das.

Kalteschalen für den Tisch des Mittelmannes 531 ff. Braunbierkalteschale 531. Preußische Kalteschale 532. von Weißbier 533. von Wein 534. Limonadenkalteschale 536. Bischofskalteschale 537. von Honig 538. von Most 540. von Erdbeeren 541. von Himbeeren 542. von Heidelbeeren 544. von Milch, ebd. Schafmilch 545. kalte Milch mit geschlagenem Sahneschaum 545. Sagokalteschale 546. Mandelmilch 547. Pfirsich- und Fliedermilch 548. Kirsch- und Johannisbeerkalteschale 549. Eyerzitronade 551

Krebse 746

Kuchen, einige gemeine können beym Brodbacken gebacken, und dem Gesinde statt des frischen Brodtes, aus ökonomischen und diätetischen Gründen, gegeben werden 51. wie und wenn sie gegeben werden 52 f. verschiedene Arten derselben, das. die bisher üblichen sollen weder abgebracht noch neue aufgebracht werden, ebd.

Kuchen 172 ff. von Brodteig, das. Bärme 173. Buttermilch 174. Oel 175. Speck 176. Pflaumen 177. Aepfel 178. Plinzen, das. Eiserkuchen, 180. Mus, ebd. Stollen 181. Waizenkuchen, dünner und dicker, 182. Rosinen 183. Butter 184. Auflaufer, das. Verfahren beym Backen der Kuchen 185. Eyerplätze 186. Mohnfladen 188. Quarkfladen 189. Napf- oder Aschkuchen 190

Küchenwissenschaft, warum es vielen Töchtern daran fehlet 3 ff. der Schade davon 5 f. das Ideal zur Gesindeküchenwissenschaft 6 ff.

L.

Lammfleisch 687. Lammskopf, gebratener 691

Legiren, was darunter zu verstehen 656. mit Blut, ebd. mit Eyerdottern, ebd. mit Butter, ebd.

M.

Mehl- und Eyerspeisen, für den Mittelmann 613 ff. Butterbrey 613. Zwiebelbrey 614. Gelber Eyerbrey, ebend. Brey mit Johannisbeersaft 615. mit Kirschsaft 616. mit Borsdorfer Aepfeln, ebd. mit Hahnbutten, ebd. mit Mohrrüben, ebd. Weinbrey 617. Mohnstritzen, ebd. Eyerkäse 618. Klöße, gemeine 619. mit gebacknen Birnen 621. Mehr als gemeine Klöße, ebd. große saure 622. Potagenklöße, ebd. Fleischklümpchen, Fricandellen 623. Semmelklößchen 624. dergl. in Brühsuppe, ebd. Schwemmklöße 625. Reißklöße 626. Gefüllsel, Farce 627. Mehlspeise mit Aepfeln 637. Nudeln 638. Krankheiten aus Verstopfungen von Mehlspeisen. 641

N.

Nudeln, für den Mittelmann 638 ff. einfache, ebd. zusammengesetzte, ebd. Fadennudeln, ebd. Kunst bey Kochung aller Arten, ebd. f. wie ihr Mehl- oder Staubgeschmack zu vertreiben 639. wie gutschmeckende zu kochen 640. Nudeln in den Haushaltungen, ebd. f. Bandnudeln 641. Macaronen.

O.

Ordnung, in der Tageszeit zu essen 13 ff. Ursach des Gegentheils 14. Schaden davon für die Oeconomie, ebd. wie die Ordnung insbesondere auszuüben 15. Beobachtung derselben für den Herrschaftstisch. 382

P.

Preßkopf, von Rindfleisch 708. von Schweinefleisch. ebd.

R.

Regeln, diätetische 200 ff. gesundes Brod, das. Kohl- und Wurzelgewächse 206. gesundes Fleisch 211. Salzen des Fleisches beym Kochen 218. Braten nicht zu verbrennen 220. saurer Eßig zum Sallat, das. Vertragsame Speisen 221. Rücksicht auf kränkliches Gesinde bey der Speisung 223. Metallenes Küchengeschirr vor dem Gebrauch aufs neue zu scheuern 225. das in Kesseln beym Kochen an den Seiten angelegte Gemüse zu verwerfen 227. keine Speise in metallenem Gefäße aufzubewahren und darin wieder aufzuwärmen 228. den Eßig nicht in metallenen Töpfen anzustellen 229. das Gerinnen der Milch in glasirten oder irdenen Töpfen. 230

Reinlichkeit, eine Haupteigenschaft guter Hausmütter 9. ff. Ausbreitung derselben unter den gemeinen Mann ist gut fürs gemeine Wesen 10. befördert die Population, ebd. bey welchen Umständen solche mehr zu befördern 11 ff. in der Küche und bey Tische. 370

Rindfleisch, für den Mittelmann 701 ff. mit Ertüffeln, ebd. mit Blumenkohl, ebd. geklopftes, ebd. Boeuf a la mode, 701, gedämpftes Rindfleisch 703. geschmortes 704. mit Eßig 705. Englisches 706. mit einer Sauce 707. gepökeltes, ebd. geräuchertes, ebd. Rindsfüße, ebd. Rindfleischrolade. 708

S.

Sallate, 606 ff. Brunnkresse, ebd. Gartenkresse 607. Rapunzeln, ebd. Lactuke, ebd. Speckfallat 609. Endivien 610. Krautfallat 611. Gurkenfallat 612. Bohnenfallat. 613

Sieden und Kochen, beyder Unterschied und Zeit 462 ff. wie lange jede Fleischart kochen muß 463. gelindes Sieden oder Kochen. 465 ff.

Spanferkel, wie es zum Braten vorzubereiten 769. wie das Braten geschehen soll. ebd.

Speisen, Veränderung derselben 16 ff. die Nichtbeobachtung derselben schadet, ebd. neue einzuführen, 18. alte, für gewisse Tage nicht ohne Noth abzuschaffen 20. bereitsame sollen nie im Hause fehlen, das. nicht gern gegessene 22. Murren des Gesindes darüber 23. was dabey zu thun 24 ff. das Gesinde soll keine Speisen vorschreiben 26. in Portionen zu theilende, und warum? 27 ff. wie groß oder stark solche zu machen 28 f. übrig bleibende Speisen muß das Gesinde nicht eigenmächtig an Fremde vergeben 36 f. wie die Veränderung der Speisen für den Herrschaftstisch auszuüben 385. Eintheilung derselben in gemeine und Gastspeisen 388. haben nicht zu aller Zeit ihre innere Güte, was daher hiebey zu thun 402. bey den Gartengewächsen, das. Rindvieh 407. Schafvieh 413. Schweinevieh 417. Rothwildprät 419. Schwarzwildprät 422. Hasen 423. Kaninichen 424. zahmes Geflügel 425. wildes Geflügel 433. Fische. 442

Speisungsarten, Fragen über die verschiedenen 234. ff. Morgenspeisen, das. dergl. an Sonn- Fest- und Aerndtetagen, das. Mittagsspeisen an Werkeltagen 237. dergl. an Sonn- Fest- und Aerndtetagen 240. Abendspeisen an Werkeltagen, 246. dergl. an Sonn- Fest- und Aerndtetagen. 247

Saucen, 589 ff. aufgezogene Butter zum Spargel 589. Holländische Sauce, ebd. Weinsauce 590. Robertsauce, braune und gelbe 631. zu Hammelbraten 657. Gurkensauce, ebd. Champignonssauce, 658. Kapernsauce, ebd. Schalottensauce 659. Sardellensauce, ebd. Austern- und Muschelnsauce. 661

Suppen, dünne den dicken vorzuziehen 49. Eintheilung derselben, 61. von Wasser 62. Kuchen 63. Kosent, das. Bier 64. Mehl 65. Buttermilch 66. Mohn, das. Hirse 68. Erbsen, das. Heide- Gersten- und Habergrütze, 69. Graupen 70. Bohnen 71. Wurst, das Pflaumen 73. Ertüffeln 74. Kürbis, das. Trockne Pflaumen 75. Hollundermus, das. Ostersuppe 76. Rindfleischsuppe, das. Nudelnsuppe 77. Suppenbrocken 78. Vortheile in Ansehung des Kochens. 79

Suppen, für den Tisch des Mittelmannes, 474 ff. Wasser- und Brodsuppe 475. Armen- oder Bettelmannssuppe 477. Semmelsuppe 478. Biersuppe 479. Weißbiersuppe 480. dergl. mit geriebenem Brode oder Semmel 481. von Ertüffelmehl, das. Bergsuppe, das. Ostersuppe 482 Kümmelmelsuppe, 483. Mehlsuppe 484. Klümpersuppe, das. gehackte Mehlsuppe 485. Petersiliensuppe 486 Körbel- und Sauerampfersuppe 487. Kräutersuppe mit verlohrnen Eyern, das. Erbssuppe 488. Bohnensuppe 490. Habergrützsuppe 491. Heidegrützsuppe 494. Graupen- und Griessuppe das. Hirsesuppe 496. von Pflaumen 497. Kirschen 498. Heidelbeeren 500. Reis 501. Schwaden, das. Milch 503. Buttermilch 505. Klostersuppe 506. Suppe Panade 507. von Wein 508. Zimmt 509. Wein und Perlgraupen 510. Weinschaumsuppe 511. von Hahnbutten 513. Weinsuppe mit einem Berg, 514. Suppe von Reis und Wein 515. Zitronen 516. gefüllten Zwiebeln 525. Zwiebelsuppe mit verlohrnen Eyern 526. mit Nudeln 527. von Gerste. das. Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß 528. Krebssuppe. 529

T.

Tauben, das Abkehlen derselben 642. Ausnehmen 643. Zäumen 644. Füllen, ebd. Potage 661. mit Reissuppe 663. mit Suppe von grünen Erbsen 664. mit Kräutersuppe, ebd. mit Speck und Mayeran, ebd. mit Zitronbrühe 665. mit Kapern 666. mit Wein und Korinthen, mit Sardellen, 667. mit einer braunen Sauce, ebd. mit Kirschensauce 668. in ihrem

ihrem Blute 669. mit Stachelbeeren ebd. mit grünen Erbsen, ebd. mit Paſtinaken 670. mit Blumenkohl, ebd. Fricaſſee 671. mit jungem Hopfen, ebd. mit Borsdorfer Aepfeln 672. braune Taubencompote, ebd. Ragout mit Champignons 673. dergl. gemeiner, ebd. Hoher Taubenragout 674. Tauben auf dem Roſte, ebd. dergl. im hohen Gout, 675. eingebackne Tauben, ebd. mit einem Guſſe (ein Zachäus.) 676

Tiſchgebeth, ſoll als eine gute Hauszucht beybehalten werden. 39 ff.

Tiſchgeſellſchaft, die ganze, ſoll beyſammen ſeyn 34. jede Perſon derſelben muß ihren beſtändigen Sitz oder Stelle unverändert haben und behalten. 44

Tiſchſyſtem, feſtzuſtellendes und ſodann immer zu beobachtendes 365 ff. was dazu gehöret, daſ. allzuſtrenge darf man ſich daran nicht binden 368. Unordnung aus dem Mangel deſſelben, ebd.

Tiſchzucht, wie ſolche von der H. M. zu erhalten. 32 ff.

V.

Veſperbrod 31. wo und wie es von der H. M. ſelbſt zu ſchneiden, daſ.

Vorkoſten oder **Gemüſe** 83 ff. Klöße, daſ. Mehlbrey, 85. Mohnbrey, daſ. Erbſen 86. Bohnen 90. Hirſe, daſ. Heidegrütze 92. Linſen 93. Graupen, daſ. Nudeln 94. Mohnſtritzen 95. grüner Kohl, Braunkohl 97. Grünkraut 99. weißer Kohl 100. Krautſallat 101. Sauerkohl, daſ. Mohrrüben 102. Paſtinaken 105. weiße Rüben 107. Kohlrüben und Kohlrabi 109. Ertüffeln, daſ. grüne Bohnen 111. grüne Erbſen in Schalen 112. Kürbiß 113. Gurken, daſ. Obſt, gebacknes oder trocknes 115. Birnen, grüne 116. Pflaumen, gebackene 117. Sallat, daſ. Krautſallat 118. rothe Rüben 119. Haushaltungsnudeln, gemeine. 120

Vorkoſten oder **Gemüſe**, für den Mittelmann, 552. ff. Erbſen 553. Linſen 556. Bohnen, weiße getrocknete 558. Ertüffeln, Kartoffeln 559. Heide- oder Buchwaizengrütze 561. Hirſe 562. Reis, ebd. Schwaden 563. grüne Erbſen, ebd. Mohrrüben, 564. grüne Erbſen und Mohrrüben 565 Mohrrüben und Saubohnen 567. grüne Schnittbohnen, ebd. ſauer gekochte, 569. eingemachte Schnittbohnen, ebd. grüne Brechbohnen 570. Paſtinaken 571. Spinat, ebd. grüner Kohl 573. weißer Kohl 576. Milchkohl

kohl 577. Eßigkohl, ebd. Speckkohl 578. gefüllter weißer Kohl, ebd. Gartenhühner 579. Savoyerkohl 580. Blumenkohl ebd. Sauerkraut, eingemachter Kohl 581. Erdäpfel 584. märkische Rüben, ebd. Kohlrabi 586. welke Rüben, ebd. Spargel 588. Artischocken 590. Birnen, grüne 591. geschmorte 593. Apfelmus 594. Borsdorfer Aepfel 595. Pflaumen, grüne, 598. Stachelbeeren 599. Prunellen und gebackene gemeine Pflaumen 601. gebackene Kirschen 602. Hahnbutten 603. gebackenes Obst 604. gebackne Quitten, Aprikosen und Pfirschen. 605

W.

Wasser, Unterschied des kalten und heißen zum Ankochen der Speisen. 464

Wildprät, wie das kleine Fleisch davon zu kochen 710. Ragouts davon, ebd. für solches sind Hammelzimmer und Hammelkeulen ein Surrogat 768. das Einlegen des Wildprats in Eßig widerrathen, ebd. wie viel Zeit die verschiedenen Arten zum Braten erfordern. 769

Wurst 147. Leberwurst, das. Blut- oder Rothwurst 149. Knack- oder Bratwurst 151

Z.

Zeit- und Dauerspeisen 249 ff. der Mangel an letztern macht Kummer, das. rechter Gebrauch der Zeitspeisen, 250. klügliche Einrichtung in Ansehung beyder an einem Muster gezeiget 251. Wahl der Zeit- und Dauerspeisen nach den vier Jahreszeiten 259. im Winter, das. im Frühling 265. im Sommer 268. im Herbst 274

Zubrod, 192. was darunter zu verstehen, das. Butter 193. Ideal zum Zubrodgeben 194. Gänseschmalz 195. Schweineschmalz, das. Pflaumenmus 196. Fliedermus 197. Apfelmus, das. Rührfladen, das. Leinöl 198. Käse. 199

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google